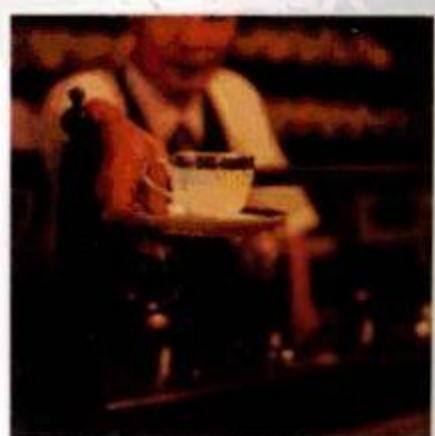
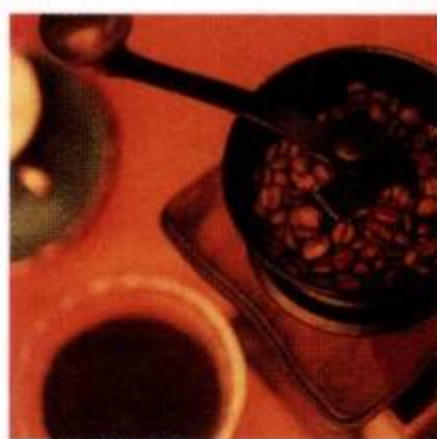
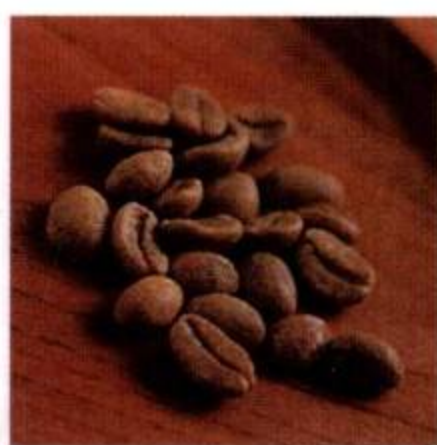


经典咖啡 手册



原著 小池康隆（日） 翻译 顾方曙
凤凰出版传媒集团 江苏科学技术出版社





热读推荐



免费下载



免费下载



免费下载



免费下载

资讯最新动态 <http://1874243008.qzone.qq.com>

新浪微博: <http://weibo.com/718967828>

网盘赚钱注册: <http://www.ctdisk.com/linker/1375933>

关注资源共享请加QQ群: 240967602



免费下载



免费下载



免费下载



免费下载



免费下载



免费下载



免费下载



免费下载

图书在版编目 (CIP) 数据

经典咖啡手册 / (日) 小池康隆著; 顾方曙译. — 南京: 江苏科学技术出版社, 2006.1

ISBN 7 - 5345 - 4750 - 4

I. 经... II. ①小... ②顾... III. 咖啡 — 基本知识
IV. TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 105559 号

Coffee Perfect Book

Copyright © 2003 by Yasutaka KOIKE, Karinsha

Chinese translation rights in simplified characters arranged with
Nihon Bungeisha Co, Ltd., Tokyo through Japan UNI Agency, Inc.,
Tokyo

合同登记号 图字: 10 - 2004 - 207 号

总 策 划 胡明琇 黎 雪

版 权 策 划 孙连民 邓海云

经典咖啡手册

原 著 小池康隆(日)

翻 译 顾方曙

编辑助理 李 峻

责任编辑 孙连民

出版发行 江苏科学技术出版社
(南京市湖南路 47 号, 邮编: 210009)

经 销 江苏省新华书店
照 排 南京展望文化发展有限公司
印 刷 扬中市印刷有限公司

开 本 889mm × 1194mm 1/32

印 张 5.5

版 次 2006 年 1 月第 1 版

印 次 2006 年 1 月第 1 次印刷

标准书号 ISBN 7 - 5345 - 4750 - 4/Z · 604

定 价 29.00 元

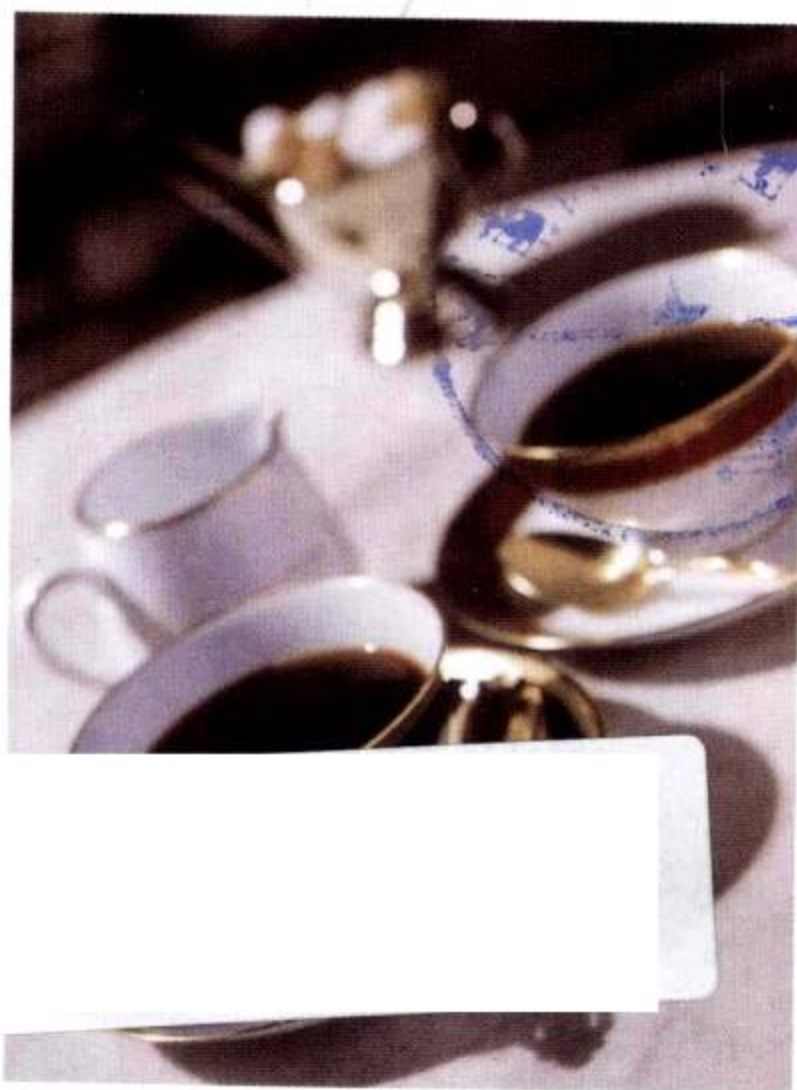
图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。



经典咖啡手册

(日)小池康隆 原著 顾方曙 翻译

TS273/11



凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社



前 言

近年来，咖啡文化对咖啡的普及作出了很大贡献。现在，意大利式蒸馏咖啡店遍地开花，人气大涨，咖啡文化也受此影响，范围不断扩展。

人类为了满足衣食住行等要求，在长久的历史演进中不断发展进步。其中，“食”已变得更美味、更精致，作为补充人体水分的酒、茶、咖啡等饮料，更使饮食文化变得愈加丰富多彩。从香槟酒开始，以咖啡结束，这是西方餐饮的习惯程序，从中也可看出饮料对饮食文化作出了怎样的贡献。

18世纪初，欧洲各国的餐具制造技术飞跃发展，作为财富与权力的象征，生产出许多高档瓷器。当时，已诞生了以德国迈森（Meissen）等为代表的名牌瓷器。

在这种时代背景下，咖啡文化也在世界范围内迅速普及开来。在日本，高贵的咖啡文化也向平民普及，延续至今。

寄思于咖啡的文化与历史，饮一杯属于自己的咖啡，不失为一种独特的自我消遣。此外，自己亲手种植、烘焙、研磨，然后冲泡出自己喜爱的咖啡，也是一种个性化的独特享受。饮咖啡、调配咖啡，各人有各自的习惯。本书详细介绍了有关咖啡的知识，提出了如何调配出自己独创咖啡的建议，希望能为您享受美味咖啡有所帮助。

小池康隆

译者序

我国是传统的茶叶生产、消费大国，随着经济飞速发展，生活水平的提高，咖啡这一国际饮料正在走进人们的日常生活。咖啡馆在大中城市日渐增多，成为人们尤其是年轻人喜爱的休闲场所。也许是茶文化渊源深厚的缘故，我国的咖啡消费水平及咖啡文化的普及远落后于同为亚洲国家的日本。日本是当今世界第三大咖啡消费国，平均每年每个日本人要喝掉300杯咖啡，占整个亚洲咖啡消费量的60%之多，咖啡文化在日本也非常普及。

本书作者小池康隆先生，是日本专业咖啡协会培训委员会副委员长、日本咖啡名人。作者以其长年专业从事咖啡经营的丰富知识和经验，详尽介绍了咖啡的种植、加工、烘焙、冲泡以及咖啡杯具等知识，语言通俗易懂，图文并茂，对普及咖啡知识很有帮助。

值得一提的是，小池康隆先生作为咖啡专业人士，为了全面掌握咖啡知识，在并非咖啡产地的日本，花了大量财力和精力，专门建造了玻璃温室，克服种种困难，自己亲手种植咖啡并获得成功，其敬业、求知精神令人敬佩。本书最后部分介绍了其种植咖啡的经历。

限于翻译水平，谬误之处在所难免，敬请读者批评指正。

顾方曙

2005年7月于南京

目 录

contents

前言 \ 2

译者序 \ 3

导言：与咖啡共度好时光 \ 7

烘焙 \ 8

研磨 \ 10

创制 \ 12

冲泡 \ 15

调配 \ 17

品尝 \ 18

Part1：追求自己的品味 \ 19

探求咖啡新品味 \ 20

烘焙咖啡豆的选购 \ 22

烘焙豆的泡沫鉴别 \ 24

研磨要领 \ 26

研磨粗细分五级 \ 28

烘焙豆的保存方法 \ 30

冲泡方法 \ 32

纸滴滤式冲泡法 \ 34

绒布滴滤式冲泡法 \ 38

虹吸式冲泡法 \ 42

直火式蒸馏咖啡冲泡法 \ 46

蒸馏咖啡机冲泡法 \ 48

咖啡机冲泡法 \ 50

冰咖啡冲泡法 \ 52

荷兰式咖啡冲泡法 \ 54

越南式咖啡冲泡法 \ 58

土耳其式咖啡冲泡法 \ 60

渗滤式咖啡冲泡法 \ 61

●咖啡杂学：何时、何地、谁发明了咖啡 \ 62

Part2：发掘独特口味 \ 63

独特的口味从咖啡豆开始 \ 64

挑拣出生豆中混杂的缺陷豆 \ 66

烘焙之前 \ 68



烘焙程度分八级 \ 70

烘焙器具介绍 \ 72

烘焙操作方法 \ 74

学会杯试 \ 80

●咖啡杂学：速溶咖啡及易拉罐装咖啡的诞生 \ 84

Part3：咖啡豆的奥秘 \ 85

咖啡豆产于何处？ \ 86

咖啡果的构造 \ 88

咖啡的故乡 \ 90

咖啡三大品种 \ 92

咖啡果的水洗加工法 \ 94

咖啡果的非水洗加工法 \ 96

咖啡豆的等级分类：以大小分类 \ 98

一目了然的咖啡豆的等级分类：以海拔高度分类 \ 100

全球咖啡豆指南：中美洲及加勒比海地区的咖啡豆 \ 102



全球咖啡豆指南：南美及非洲地区的咖啡豆 \ 104

全球咖啡豆指南：亚洲及夏威夷的咖啡豆 \ 106

调配独创的混合咖啡 \ 108

口味均衡的特选混合咖啡 \ 110

苦味为主的混合咖啡 \ 111

酸味为主的混合咖啡 \ 112

香味为主的混合咖啡 \ 113

美式混合咖啡 \ 114

浓郁厚重的混合咖啡 \ 115

●咖啡杂学：全球咖啡消费量知多少 \ 116

Part4：享受花式咖啡 \ 117

卡布其诺 \ 118

肉桂卡布其诺 \ 120

欧蕾咖啡 \ 121

热摩卡 \ 122

处 \ 134

Part5：咖啡器具介绍 \ 135

杯具赏析 \ 136

滴滤器具 \ 144

虹吸壶、绒布滴滤式套具和热水壶 \ 146

咖啡机、保温器 \ 148

蒸馏咖啡机、牛奶打泡器 \ 150

烘焙器、研磨器 \ 152

其他冲泡器具 \ 154



维也纳咖啡 \ 123

三色咖啡 \ 124

冰欧蕾咖啡 \ 126

冰卡布其诺 \ 127

冰沙香草咖啡 \ 128

香草冰淇淋咖啡 \ 130

爱尔兰利口酒咖啡 \ 131

卡鲁阿咖啡酒奶 \ 132

皇室咖啡 \ 133

●咖啡杂学：咖啡对人体有哪些益

●咖啡杂学：日本专业咖啡协会 \ 156

Part6：咖啡栽培的尝试 \ 157

栽培咖啡树 \ 158

建造玻璃温室 \ 160

从种子开始栽培咖啡 \ 162

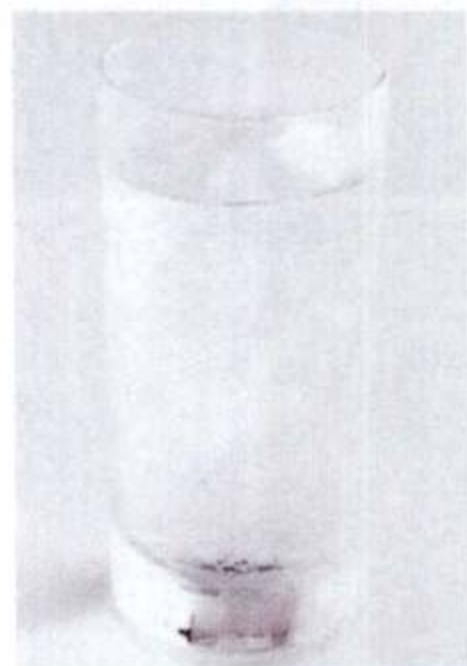
收获咖啡果 \ 164

从果实加工成生豆 \ 166

烘焙、品尝 \ 168

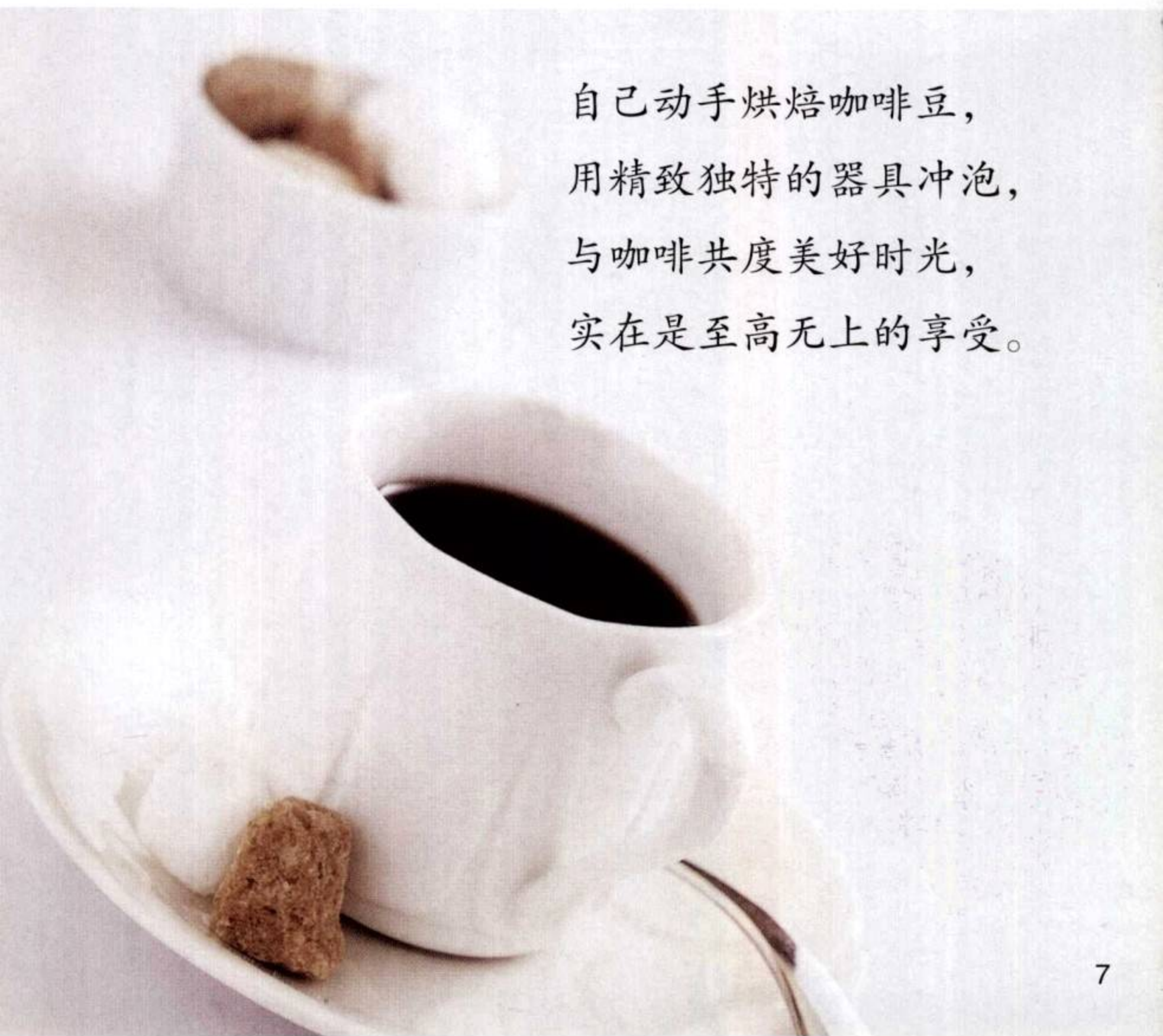
咖啡与香蕉的密切关系 \ 170

咖啡用语小词典 \ 172



与咖啡共度好时光

自己动手烘焙咖啡豆，
用精致独特的器具冲泡，
与咖啡共度美好时光，
实在是至高无上的享受。







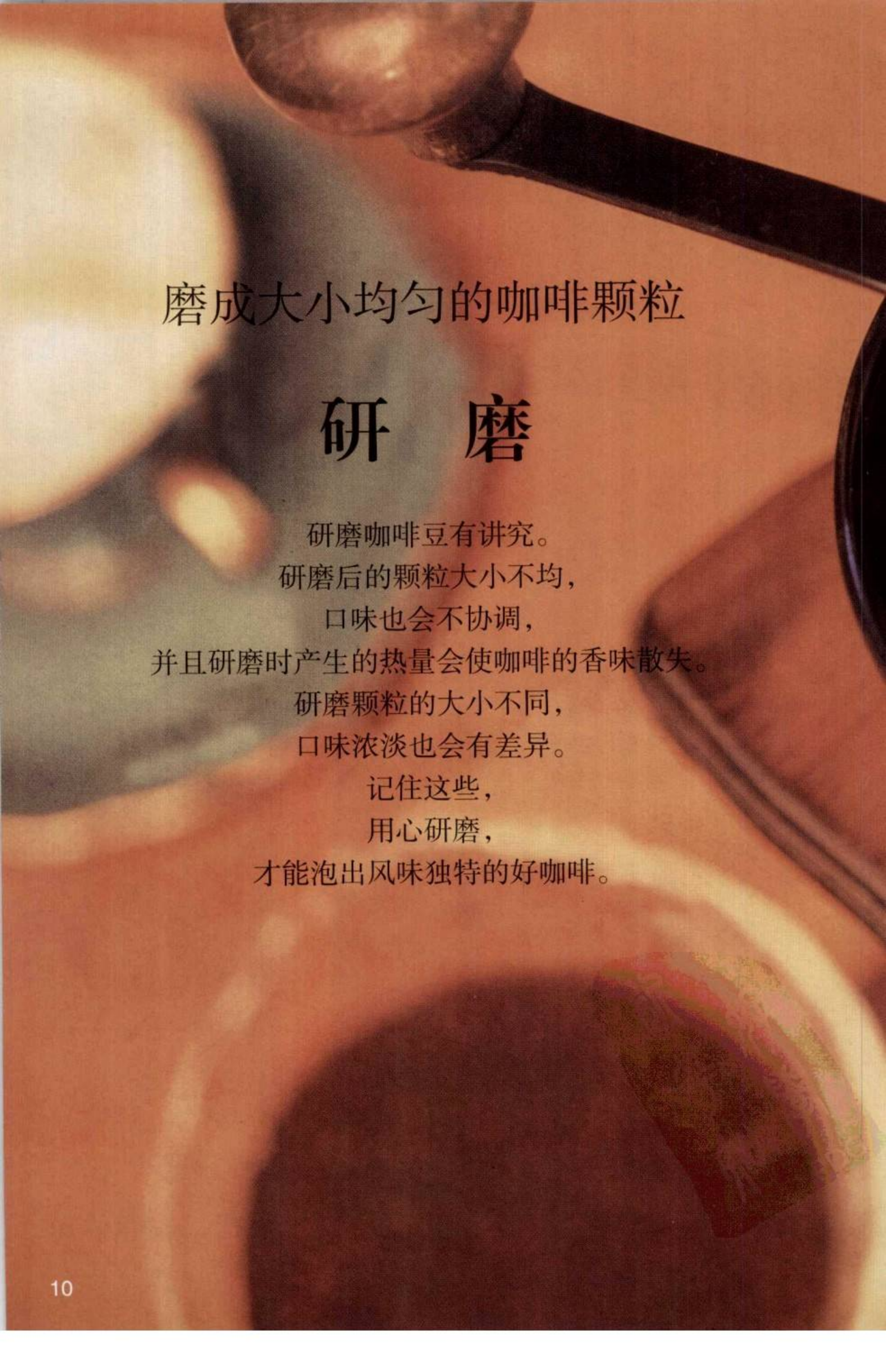
决定咖啡的色香味

烘焙

绿色的生咖啡豆，经过烘焙，就成为熟咖啡豆（烘焙豆），产生独特的色、香、味。

烘焙时的火候大小、时间长短，可决定咖啡的风味。烘焙时间越长，咖啡豆颜色越深，口味也随烘焙时间的长短而变化。浅烘焙口味酸，深烘焙口味苦。

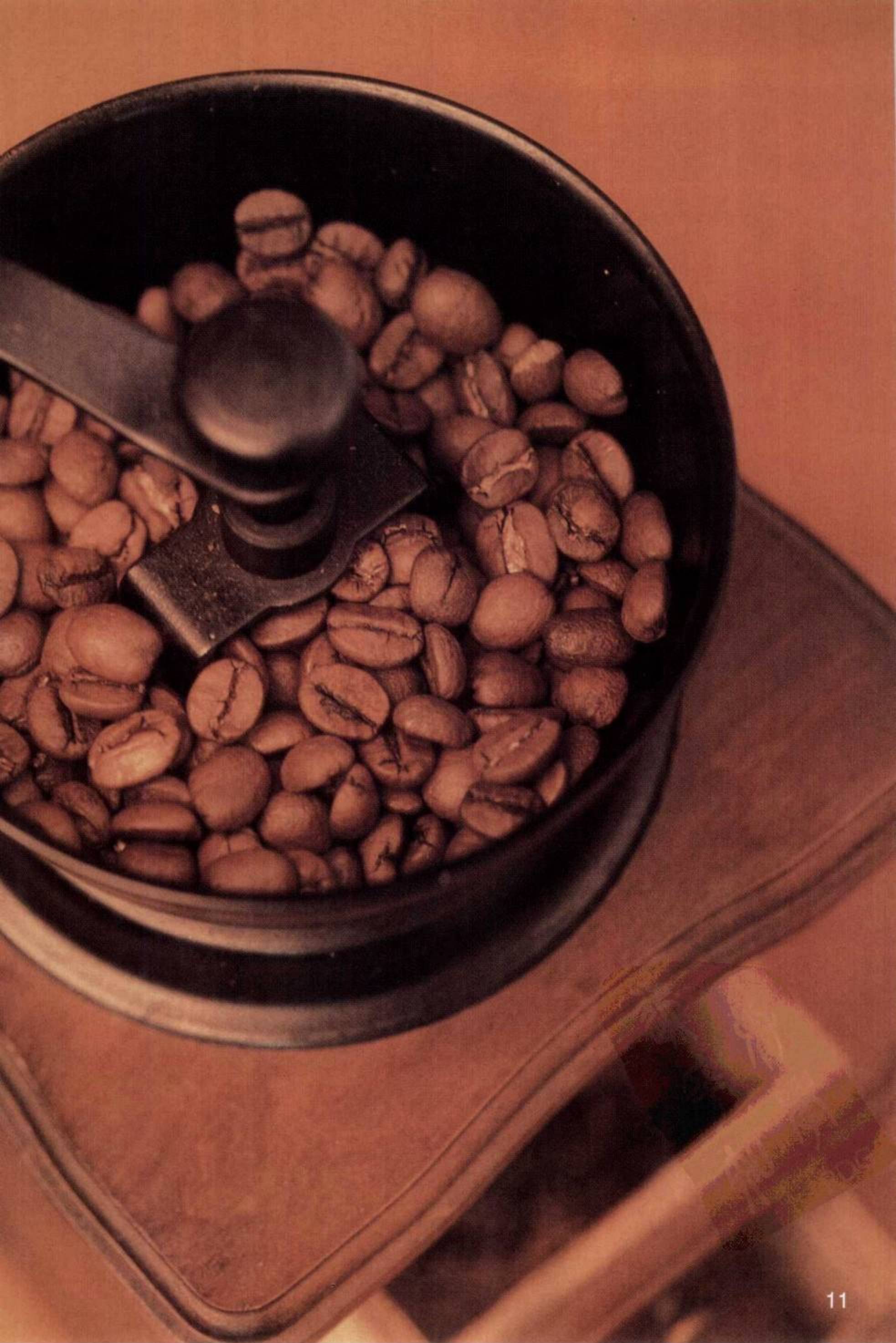
要调制自己喜爱的口味，必须先从烘焙咖啡豆开始。



磨成大小均匀的咖啡颗粒

研 磨

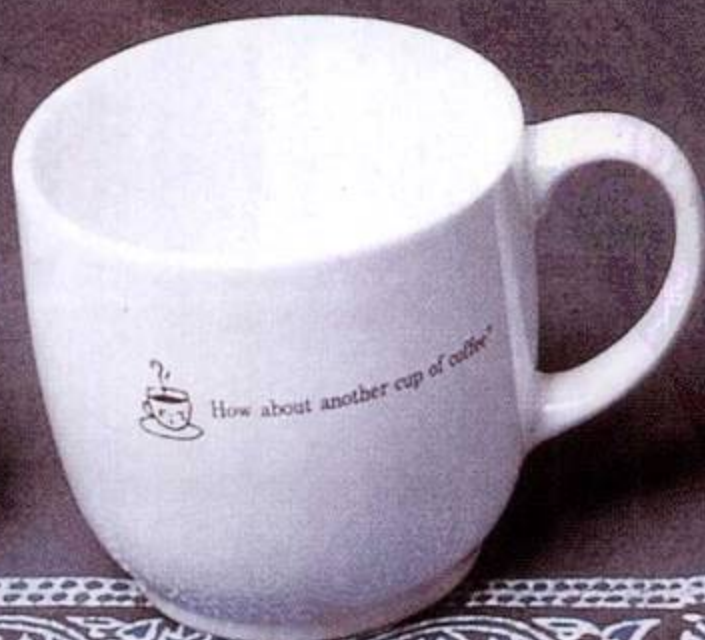
研磨咖啡豆有讲究。
研磨后的颗粒大小不均，
口味也会不协调，
并且研磨时产生的热量会使咖啡的香味散失。
研磨颗粒的大小不同，
口味浓淡也会有差异。
记住这些，
用心研磨，
才能泡出风味独特的好咖啡。



选择好咖啡豆，
创出自己独特口味

创 制

咖啡豆因树种及产地不同，
在口味及气味方面各有特点。
烘焙时要利用并充分发掘这些特点，
研磨成合适大小的颗粒，
这样泡出的咖啡味道才更加香浓。
将不同特性的咖啡豆配合在一起，
还可创制出新口味。
无论何种方法，
创出自己独特的口味并非难事。







用各种不同器具，
冲泡出与众不同的口味

冲 泡

咖啡的冲泡方法有很多，根据冲泡器具的差别，有纸滴滤式、绒布滴滤式、虹吸式、荷兰式、越南式等多种。这些不同的冲泡方法，所需时间不同，冲泡出的口味也不一样。依当时的心情，尝试变换不同的冲泡方式，也是一种享受咖啡的方法。







用咖啡调配出新口味

调 配

饮用用自己独特方法泡出的咖啡当然是种享受，用咖啡加其他原料调配出新口味也是种乐趣。

例如，加牛奶，加利口酒（liqueur），在咖啡传统口味上增添新创意。这样，您就能享受到不同口味及香味变化的咖啡，度过与众不同的美妙时光。

悠然品尝属于自己的咖啡

品 尝

亲自选购咖啡豆，
亲手烘焙，
研磨成喜爱的颗粒，
用独特的器具冲泡，
倒入钟爱的咖啡杯享用它。

无论是独自消遣，
还是与他人共度时光，
皆会呈现各自的美妙，
令人回味无穷。

所有这些，
不仅来自咖啡本身的功能，
更来自围绕咖啡的所有要素，
它赋予人们悠闲的时光与放松的心情。



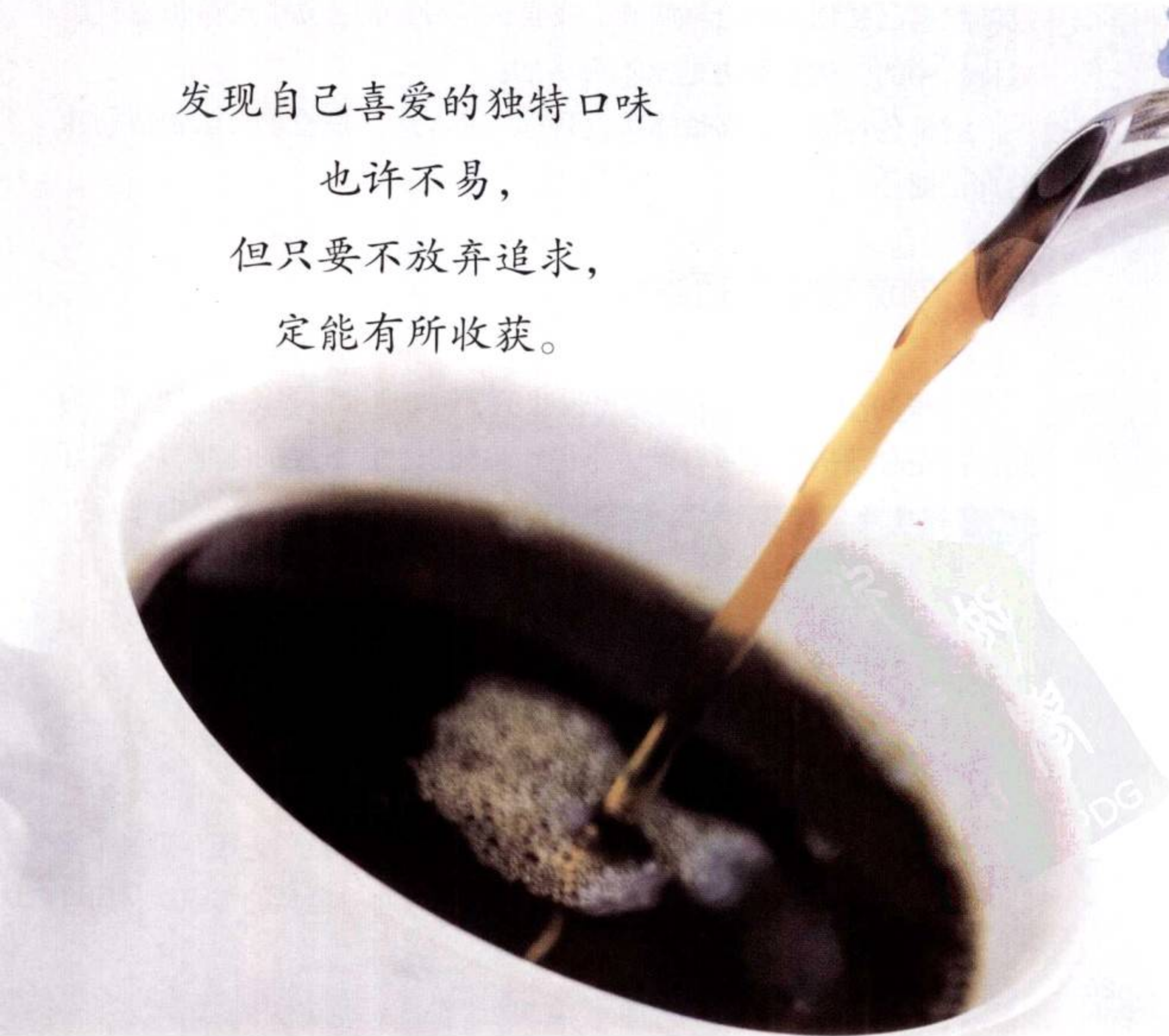
追求自己的品味

发现自己喜爱的独特口味

也许不易，

但只要不放弃追求，

定能有所收获。





探求咖啡新品味

不重复别人，追求属于自己的咖啡新品味

探求与众不同的品味

为自己做一杯香浓的咖啡，或为某人冲泡一杯绝美咖啡，对咖啡爱好者来说，这也许是终极目标。为此，人们努力做各种尝试，而往往难有所获，这就是现实。

自己烘焙生咖啡豆，或购买烘焙好的咖啡豆，按自己的喜好研磨，或调配自己独创的混合咖啡粉，或尝试各种冲泡方法，这些追求自己独特品味的尝试和努力是永不穷尽的。

尝试各种方法，哪怕能接近目标一步，这才是追求自己独特品味的真正捷径。

努力成为咖啡行家

只靠冲泡，是无法达到理想口味的，泡咖啡也要多动脑筋思考。为此，首先必须从咖啡豆开始，掌握相关知识。什么样的咖啡豆是“好



豆”？如何研磨咖啡豆？咖啡豆有哪些种类，口味有何不同？这些知识不胜枚举。只有掌握这些知识，才能提升自己的品味。

此外，还有必要了解咖啡器具的知识，从研磨

器具到冲泡器具,从古典器具到现代器具,种类繁多。

喝咖啡的器具,也是享受咖啡的重要因素。咖啡杯、托碟、调羹、奶盅、糖缸等等,随心情而变化,也是一种消遣。

成为咖啡行家,也许是句大话,但如此执着地追求,何尝不是一种乐趣。

■ 牢记五个“刚”

咖啡的味道取决于咖啡豆。首先用量要适当,使用清洁的器具,掌握适宜的冲泡温度和时间,这些都是必须遵守的。

在此基础上,牢记以下五个“刚”:

- ① 使用刚烘焙好的咖啡豆,即选用生产日期最新的烘焙豆。
- ② 使用刚研磨出的咖啡粉(粒),颗粒大小要适合冲泡器具。
- ③ 使用刚取的新鲜水,要避免使用水龙头内残留的水,或开水壶内残留的水。
- ④ 使用刚沸腾的开水,在 CO_2 尚存时冲泡,口味更佳。
- ⑤ 饮用刚冲泡的咖啡,不要再加温。

按照以上提示的原则,马上冲泡一杯试试吧。





烘焙咖啡豆的选购

选择优质烘焙豆，是喝好咖啡的第一步

■ 买咖啡粉不如买咖啡豆

烘焙豆就是常见的咖啡豆，市售的烘焙豆有咖啡豆原状的，也有研磨成粉状的，消费者往往不知买哪种好，我推荐买咖啡豆原状的。咖啡豆一旦研磨成粉，就可能发生氧化，因为与豆状相比，粉状与空气接触面多。此外，咖啡豆的香味也会随挥发性（常温下液体汽化现象）成分的散失而消失。因此，无论在口味、香味方面，咖啡豆比咖啡粉显然更出色。

咖啡豆在临冲泡前研磨最好。

■ 好咖啡豆从选好咖啡店开始

刚烘焙好的新鲜烘焙豆，可从咖啡专卖店或在可以自己烘焙的咖啡馆购买。具体从哪个店购买因人而异，各有所好，但如不选择好店，您将不会获得好咖啡豆。



首先，进入店内后，要注意观察所陈列的烘焙豆的烘焙日期或制作日期是否管理得很好。日期反映着烘焙豆的新

鲜程度，如果陈列的商品都是烘焙后10天左右的，说明该店生意兴隆、商品周转快。受好评的店，一定是味道好的店。

其次，是与店员的缘分。若遇到能在感觉上理解自己喜爱口味的店员，实在是难得的缘分。为了能遇上这样的店员，应该在进入商店后多跟店员聊聊。

如果自己没有咖啡研磨器具，可请店家代磨，数量以够喝10天（1杯约12克）左右为宜。



购买的烘焙豆一定要注意保质期限。

烘焙豆鉴别要领

① 查看保质期

购买的烘焙豆一定要注意查看保质期限。烘焙后，咖啡豆就开始发生氧化，咖啡豆还易吸潮、吸味，应尽量选购新鲜的。

② 有无缺陷豆

咖啡豆是大自然的产物，在加工过程中如有问题，就会产生缺陷豆等次品，或混入异物。这些缺陷豆或异物会影响咖啡的口味和气味，如发现应及时剔除，并记住此产品的品牌。详细方法在 P.66 说明。

③ 豆的大小是否一致

咖啡豆的大小一致，说明品质管理好，缺陷豆混入也会少。因此，豆大小一致，是优质咖啡豆的条件之一。

但危地马拉和摩卡类咖啡除外，这些咖啡豆本身就大小不一。

④ 有无烘焙不匀

一眼看去色泽均匀，说明烘焙良好。但混合咖啡豆会将中度与深度烘焙的混在一起，请确认后选购。



烘焙豆的泡沫鉴别

查看已购买的烘焙豆泡沫，对下次选购会有帮助

■ 从泡沫看豆的新鲜度

烘焙豆放置时间长了会氧化。烘焙豆是否氧化，可用目测鉴别，这就是看泡沫。

烘焙豆上有许多小孔，这些小孔中含有气体，它们是咖啡重要的香味成分及CO₂气体。烘焙后随着时间推移，这些气体会逐渐减少。通过看泡沫可判断这些气体的散失程度。

■ 滴滤式冲泡鉴别

首先，用滴滤法冲泡一杯咖啡。详细冲泡方法请参看 P.34。

在滤斗里垫上滤纸，放入咖啡粉，注入开水，冲泡片刻后，咖啡粉中间会鼓起成圆拱形，约 20 秒后滴滤结束，再次注入开水，此时，咖啡粉中间部位会不断产生小泡沫的是新鲜咖啡粉，这是因为咖啡豆中的 CO₂ 气体释放出来的缘故。

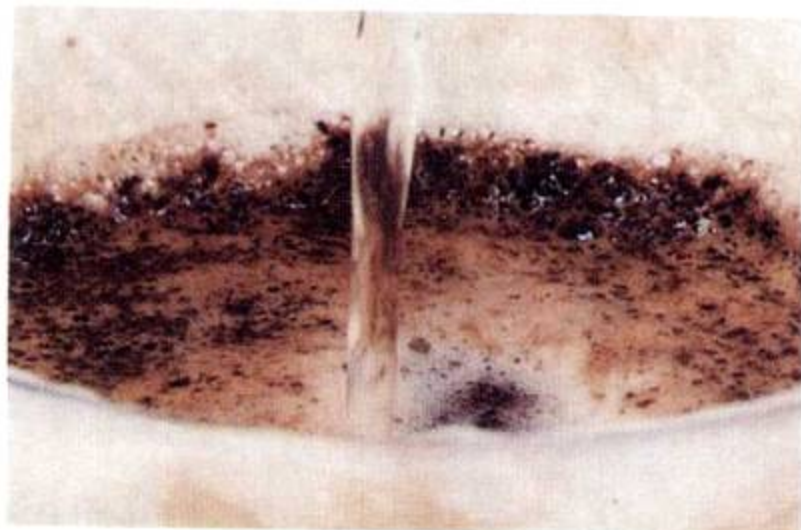
如果用烘焙后放置时间长的咖啡粉冲泡，中间部位鼓起小，泡沫也很少。这是因为烘焙后长时间放置，咖啡豆中含有的 CO₂ 气体散失了。

■ 虹吸式冲泡鉴别

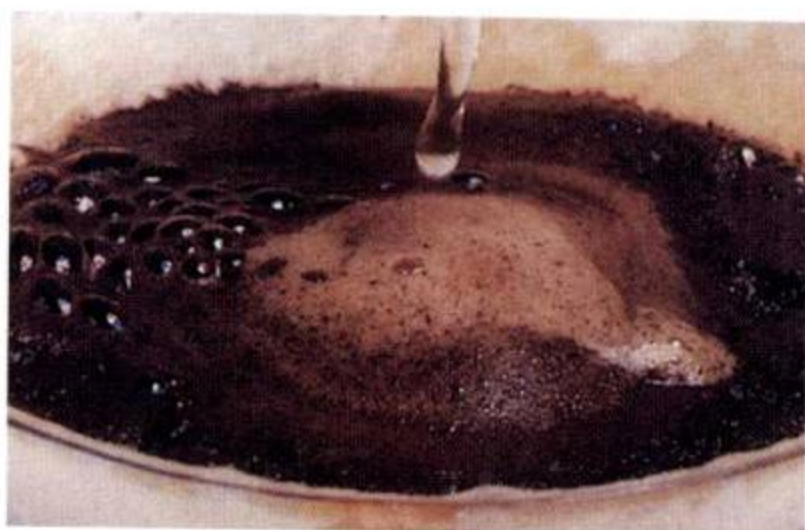
其次，用虹吸式冲泡来看看泡沫。虹吸式冲泡的方法请参看 P.42。

下部烧瓶内的开水进入上部滤斗，滤斗内的咖啡粉产生泡沫并鼓起来。新鲜的烘焙豆冲泡后泡沫多，鼓起大，泡沫层厚。放置时间长

滴滤式鉴别方法

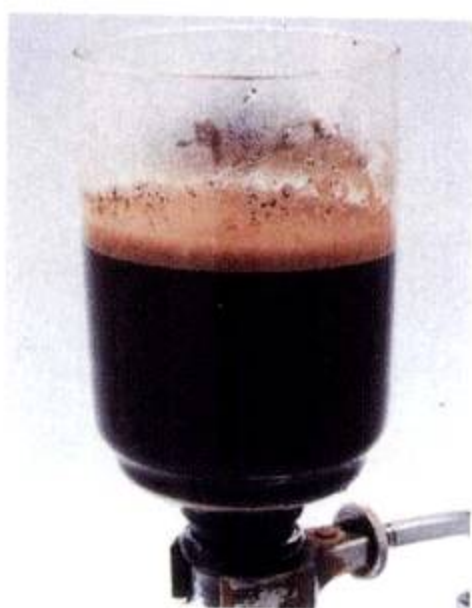


滴滤式冲泡不新鲜的烘焙豆，中间鼓起小，消失快。



滴滤式冲泡新鲜的烘焙豆，咖啡粉中间鼓起成圆拱形，并产生许多小泡沫。

虹吸式鉴别方法



用虹吸式冲泡不新鲜的烘焙豆，泡沫少，泡沫层薄。照片为烘焙后放置了8个月的咖啡豆。



用虹吸式冲泡新鲜烘焙豆，泡沫多，泡沫层厚。照片为烘焙后3天的咖啡豆。

的烘焙豆，冲泡后泡沫少，泡沫层薄。因此，烘焙豆新鲜与否，不仅从口味、香味上，视觉感观上也可判别。

气味鉴别

泡沫鉴别之前，咖啡豆的气味鉴别也很重要。

烘焙豆的异味有药品味（碘味）、霉味、土腥味、木腥味、发酵味、煤烟味等。刚开始不易发觉，仔细闻、细心体会，就会逐渐发现。用泡沫鉴别法判定出不新鲜的咖啡豆后，再仔细闻一下，记住这个气味，也是很好的一招。



研磨要领

自己动手研磨咖啡豆，享受咖啡芳香及手工操作的乐趣

研磨器具分两大类



手动式研磨器

电动式研磨机

研磨烘焙豆的器具叫研磨器 (mill)，依其工作原理或动力，分很多种类，但大体上可分为手动式和电动式两大类。

手动式研磨器的优点是，价廉、颗粒大小范围宽。缺点是颗粒不够均匀，研磨时易发热。

电动式研磨机价格较高，研磨颗粒大小范围窄，但优点是颗粒均匀，研磨时不易发热。

研磨要领

研磨咖啡豆的用量，应根据饮用咖啡的人数确定，也因咖啡豆的种类而异，大体上掌握在1杯用量12克左右（细研10克，粗研15克）。

咖啡豆的研磨方法有讲究，请掌握以下要领：

① 颗粒大小要均匀

研磨出的颗粒大小不均匀，冲泡出的咖啡味道也会不协调。研磨颗粒越细，咖啡成分就提取得越多，颗粒越粗，提取成分就越少。

为了不破坏咖啡本来的香气 (aroma)，研磨时应小心谨慎，务使

颗粒均匀。

② 避免
摩擦产热

高速研磨咖啡豆，
会因摩擦产生热量，此
热量会使咖啡粉变质，



为了不破坏咖啡的香味，研磨时要缓慢操作。

或使咖啡的香味成分散失。手动研磨器尤其易产热，要注意缓慢研磨。

③ 去除微细粉末

研磨咖啡豆时，会产生一些微细粉末，如混在里面，冲泡时会释放出单宁（tannin）等苦味物质。微细粉末在使用电动研磨机时产生较多，有些电动研磨机带有自动去除微细粉末功能，通常可用手动方法去除。因微细粉末比正常的咖啡颗粒轻，只要将研磨好的颗粒粉边摇晃边吹气，即可去除。

■ 研磨器的保养

研磨完成后，应立即清扫研磨器。上述微细粉末易附着在研磨器上，反复使用后咖啡味道会变差。可用小毛刷清除微细粉末。

此外，旋转研磨齿也要清扫。咖啡豆的油脂及微细粉末粘附在上面，会影响其正常运转，可用细竹签或牙刷来清除。





研磨粗细分五级

研磨程度不同，体验味道变化

■ 细研味苦，粗研味酸

咖啡豆因研磨颗粒的大小不同，冲泡出来的口味各有差异。研磨越细，成分出来越多，苦味就越浓。反之，研磨越粗，酸味就越重。另外，因颗粒粗细不同，所需的提取时间也会不一样，有各自适宜的冲泡时间。

研磨颗粒的粗细程度有各种分级方法，本书分为五级，各级有适宜的冲泡时间，现叙述如下，供参考。



■ 极细研磨

粗细程度与市售的细白砂糖大致相当。研磨此级颗粒需要专用的研磨器具。因苦味很浓，最适合做蒸馏咖啡（Espresso）。

适宜的冲泡方法：蒸馏咖啡、土耳其式（Ibrik）



■ 细研磨

粗细程度比通常市售的咖啡粉略细一点，最适合冲泡荷兰式咖啡（请参看P.54）。如要加强苦味，滴滤式冲泡也可。

适宜的冲泡方法：水滤式（荷兰式）、滴滤式

■ 中细研磨

粗细程度与颗粒砂糖相当，是市售咖啡最多见的、通常的颗粒度。以此颗粒度为标准，其他颗粒度的粗细就容易掌握。

适宜的冲泡方法：滴滤式、咖啡机（coffee maker）



■ 中度研磨

粗细程度介于颗粒砂糖与粗粒砂糖之间，最适合浸于开水中的虹吸式冲泡。

适宜的冲泡方法：滴滤式、虹吸式、咖啡机



■ 粗研磨

颗粒度相当于市售的粗粒砂糖，苦味轻、酸味重，最适合直接用开水煮的冲泡方法。

适宜冲泡方法：咖啡机、渗滤式咖啡壶（percolator）





烘焙豆的保存方法

烘焙豆易变质，应采取正确的保存方法

■ 包装袋的设计

烘焙豆容易氧化，研磨后氧化更快（请参看 P.24）。此外，烘焙豆会释放出 CO_2 气体及香味成分（请参看 P.24），可以说，咖啡豆从烘焙后那一刻起，就开始逐渐变质。

为了防止其变质，市售的烘焙豆常采用真空包装或充惰性气体的方法保存。

■ 市售烘焙豆的包装方法

市售的烘焙豆通常有三种包装方法：① 含气包装② 真空包装③ 特殊阀门设计包装。

① 是将咖啡豆直接装入塑料袋或铝箔袋，贴上标签即完事。保存性差，购买后应及时移入密闭容器内保存。



将烘焙豆移入密闭容器内，置于冰箱保存。

② 是将咖啡豆装入薄膜或铝箔袋内，用专用设备抽去里面 90% 以上的空气。咖啡豆越新鲜，包装袋撑得越满。这种方法

可以保持烘焙豆的新鲜度，但缺点是抽成真空状态时咖啡的香味也会一起被抽掉。

③是在包装袋封口上设计一个用薄膜制作的双层结构的阀门，装入烘焙豆后，其发酵产生的碳酸气体会从阀门排出，外面的气体却进入不了袋内。购买后应及时移入密闭容器内保存。

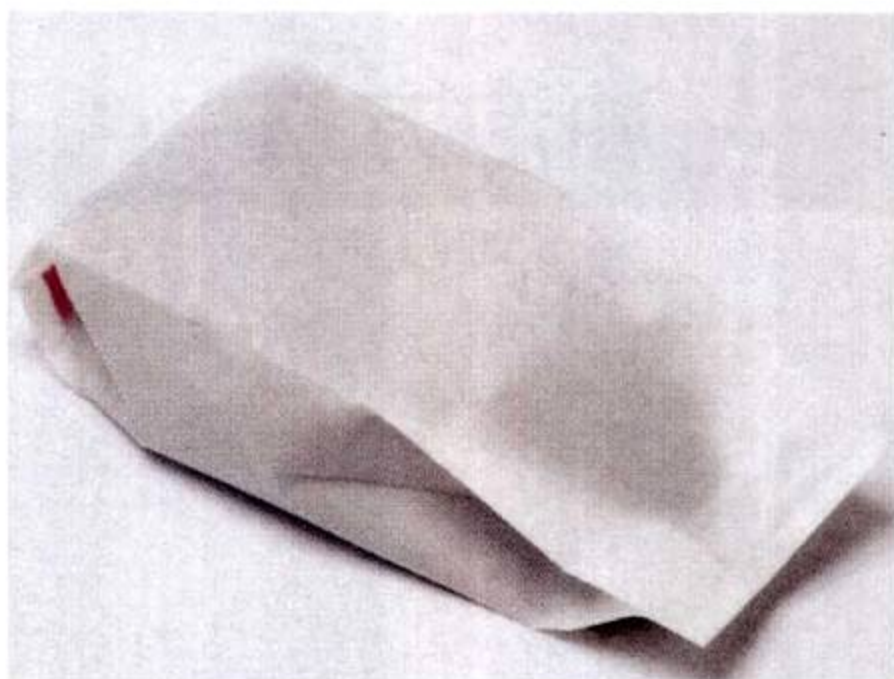
■ 开封后的保存方法

烘焙豆开封后，为防止变质，应采取正确的保存方法。

首先，勿将烘焙豆置于阳光直射处。阳光照射后温度上升，会加快烘焙豆氧化。

此外，保存的容器应选用不透光的，这点也很重要。购买时的包装袋是不考虑开封后的保存的。还应注意避免烘焙豆与氧气接触，要放在密闭容器里，旋紧盖子，置于冰箱内保存。

另外，购买烘焙豆后，尽量短期内冲泡喝完。



① 含气包装



② 真空包装



③ 特殊阀门设计包装



冲泡方法

不同的冲泡方法，可产生不同的口味和香味变化

咖啡冲泡，方法多样

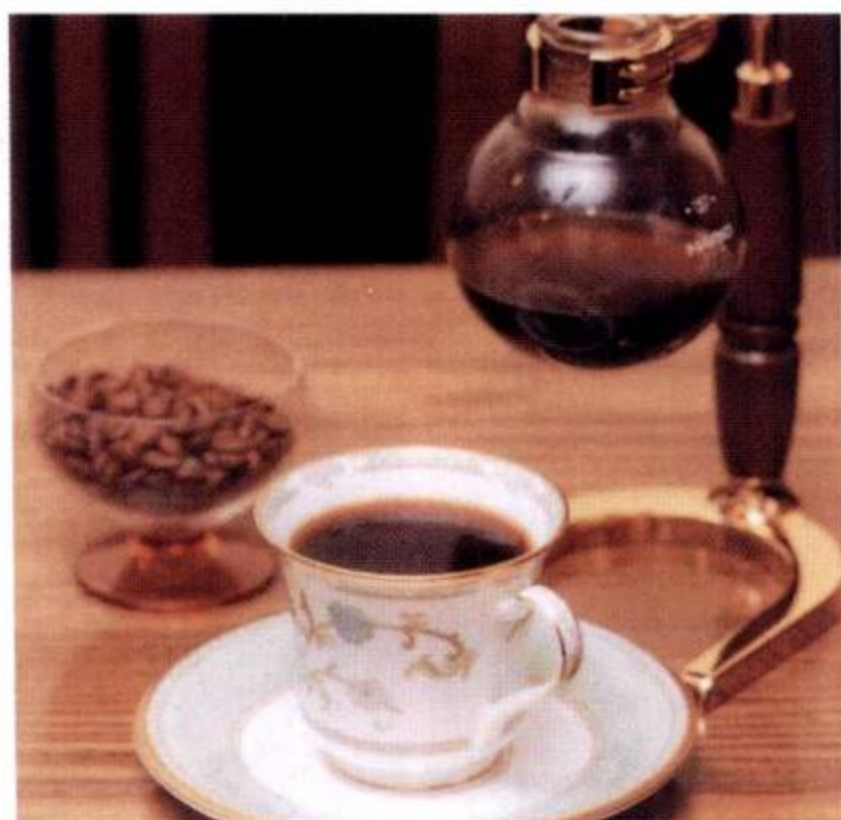
咖啡冲泡有多种方法，各自会产生不同的口味和香味。

家庭中最常用的是纸滴滤式（请参看 P.34）冲泡法，即，将过滤纸垫在陶瓷或金属、塑料的滤斗上进行滴滤冲泡。此方法能冲泡出最基本的美味咖啡。

绒布滴滤式（请参看 P.38）冲泡法，是最能发掘咖啡美味的方法，它用绒布过滤替代纸过滤。这种方法适用于大量冲泡的场合，在咖啡爱好者中，采用这种方法的不乏其人。

虹吸式（请参看 P.42）冲泡法，采用造型漂亮的虹吸器具，并用酒精灯加热。缺点是器具易破碎，操作时需小心。

冲泡方法，还有更多



最近在咖啡馆经常见到店家用较大的机器设备及器具冲泡咖啡，这就是蒸馏（Espresso）咖啡机，这种咖啡机的原理是采用高温高压冲泡，也有家庭专用的小型器具。

最近，一种带长把的小型蒸馏咖啡机能很便宜买到，如配合蒸馏咖啡专用研磨器，将咖啡豆



研成极细粉，冲泡出来的咖啡醇香浓厚。

另外，还有用冷水冲泡的荷兰式咖啡、越南式咖啡、土耳其式咖啡、使用渗滤壶（percolator）冲泡的咖啡等等，可依各人喜好选用。

综上所述，咖啡的冲泡方法多种多样，下面让我们来了解一下各种冲泡法的详细情况。



纸滴滤式冲泡法

采用最多的方法，必须掌握的基本技巧

■ 器具有2种

纸滴滤式冲泡法最基本的器具是滤斗（dripper），有单孔式（梅丽塔式）和三孔式（卡丽塔式）两种。

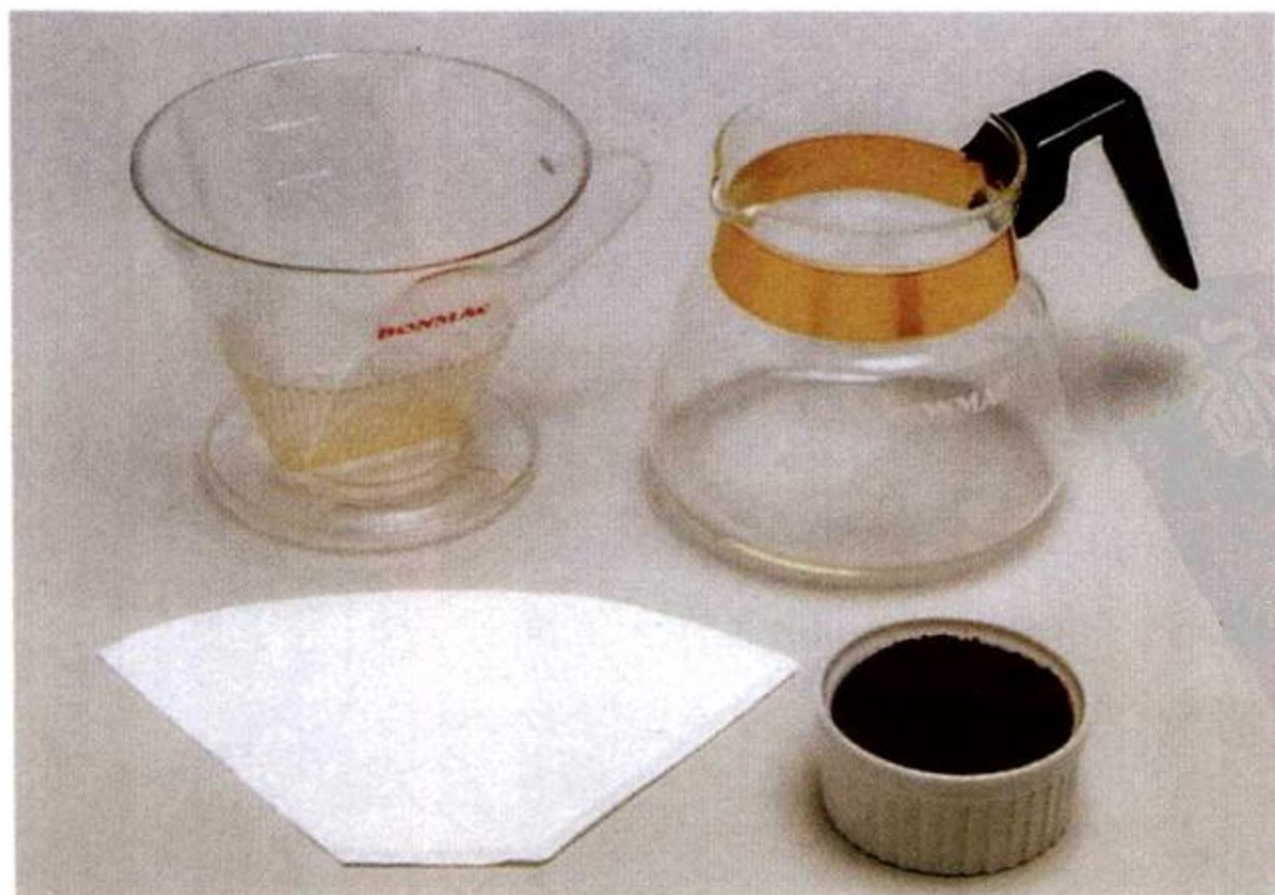
单孔式由于提取液滴落速度慢，焖泡程序后的再次注水要一次完成。

三孔式要分数次注水，但应注意时间不要过长，要迅速完成。

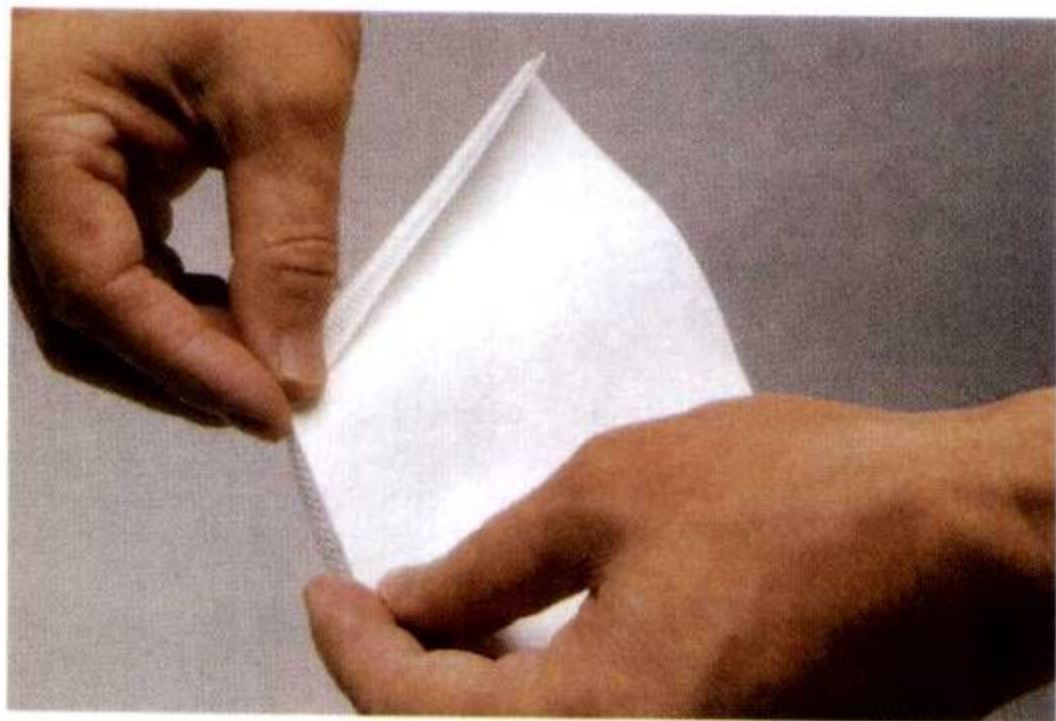
滤斗的内侧有一些沟槽，称为肋（rib），这些沟槽起着重要作用，它在滤纸和滤斗之间留出空隙，研磨咖啡粉粒含有一些气体或空气，它们会通过这些沟槽被排出，而不会影响滴落速度。

滴滤式冲泡所需的器具有：滤斗、过滤纸、咖啡壶以及适合人数的咖啡粉。咖啡粉用量以每人12克（细研10克、粗研15克）为宜。

滴滤式最大的要领，一是过滤纸的正确折叠，二是正确的注水方法。按操作要求立即做一杯试试吧。



必备器具：
滤斗、咖啡壶、过
滤纸、咖啡粉。

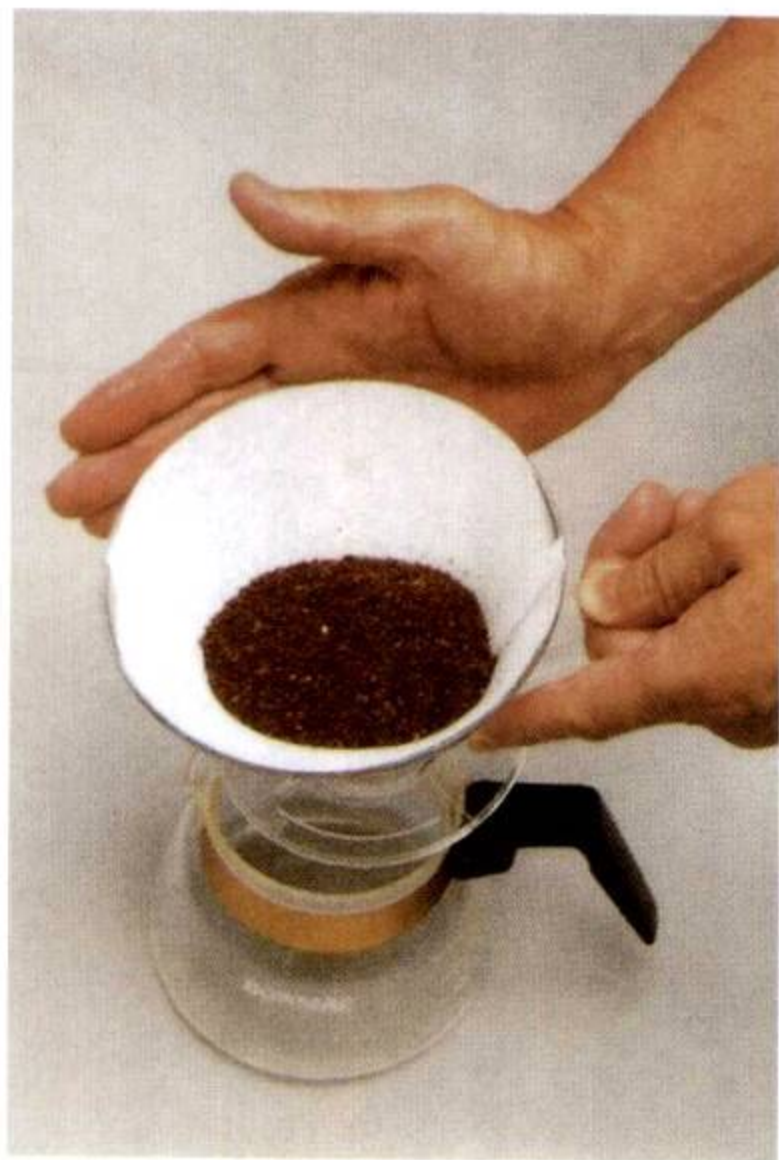
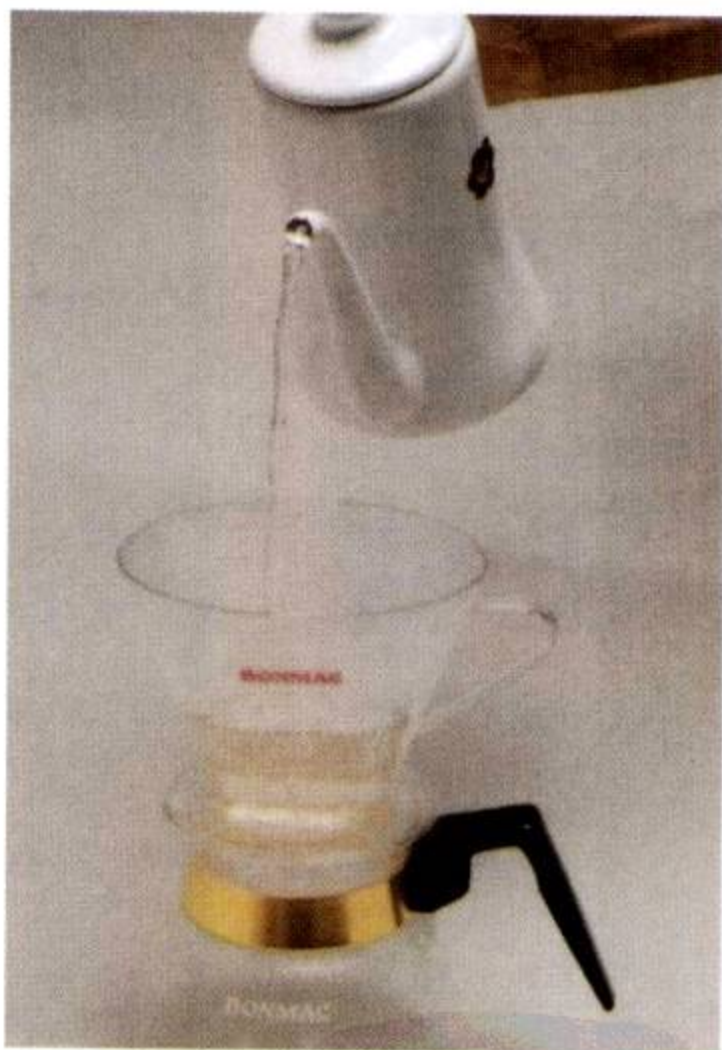


① 过滤纸的折叠

将过滤纸左侧的压花边向内折，底部向相反方向折。这是为了保持过滤纸的强度，并使其与滤斗紧密接触。

② 预温滤斗和咖啡壶

用少许开水浇入滤斗和咖啡壶内，适当预温，然后将折好的过滤纸垫在滤斗上，要垫服帖、贴紧。



③ 咖啡粉放平

过滤纸内放入适量咖啡粉，轻轻摇动滤斗，使咖啡粉表面平坦。

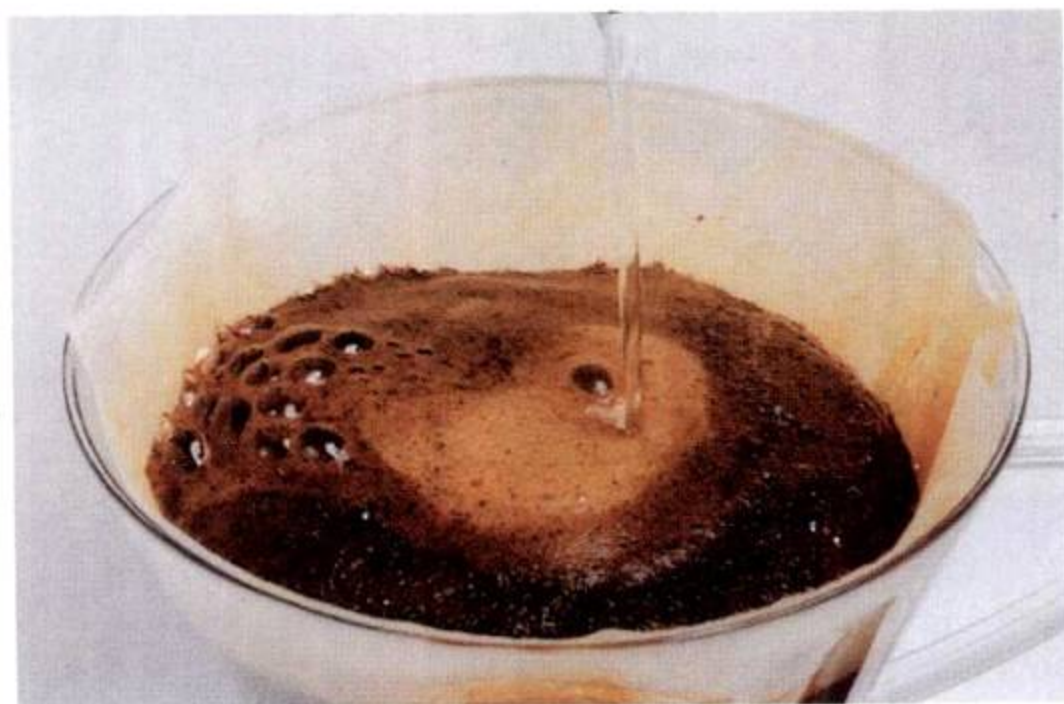


④ 注入开水

用小口水壶注入开水，水温以 90~95℃ 为宜（在进行①~③操作时，烧好的水壶从火上移开，温度差不多降到正合适）。注入开水时要缓慢，使咖啡粉表面全部湿润，当看见下面壶里有几滴提取液滴落时，立即中止注水。

⑤ 充分闷泡

注水后闷泡约 20 秒钟。期间咖啡粉会膨胀鼓起来，咖啡豆里的美味成分释出。这一步是决定咖啡味道的关键程序。



⑥ 再次注入开水

闷泡结束后再次注入开水。注水时按顺时针方向由中心向外画圈，范围约一元硬币大小，注水流量大小要能保持咖啡粉膨胀的高度。

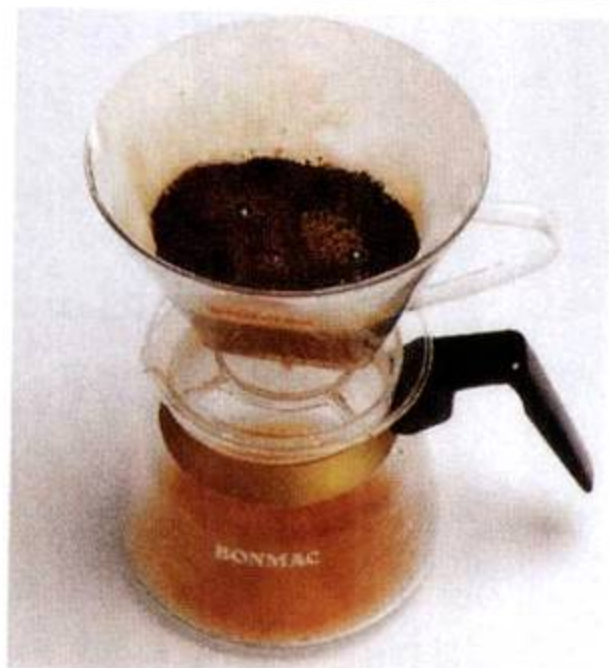


⑦ 倒入咖啡杯

待下部的咖啡壶已滴入适量的提取液后，立即移去滤斗，不要等注入的开水全部滴完，否则表面的脂质或杂味成分会进入提取液。

⑧ 检查过滤纸

冲泡完成后，仔细检查一下滤纸。如咖啡粉颗粒呈小圆形，有双层外壁，高度均匀，则证明美味成分已被充分泡出。



闷泡 20 秒钟的原理

咖啡粉注入开水后，粉粒之间的冷空气就会被排出，粉粒自身也被加热。粉在开水里浸泡后，每个粉粒的纤维会膨胀，导致整体的膨胀。

这个膨胀过程约为 20 秒钟，这就是为何要闷泡 20 秒钟的原因。只有在这种状态下，咖啡的成分才会充分释出，进入提取液中。



绒布滴滤式冲泡法

绒布清洗保养很重要，这是真正的咖啡行家喜爱的方法

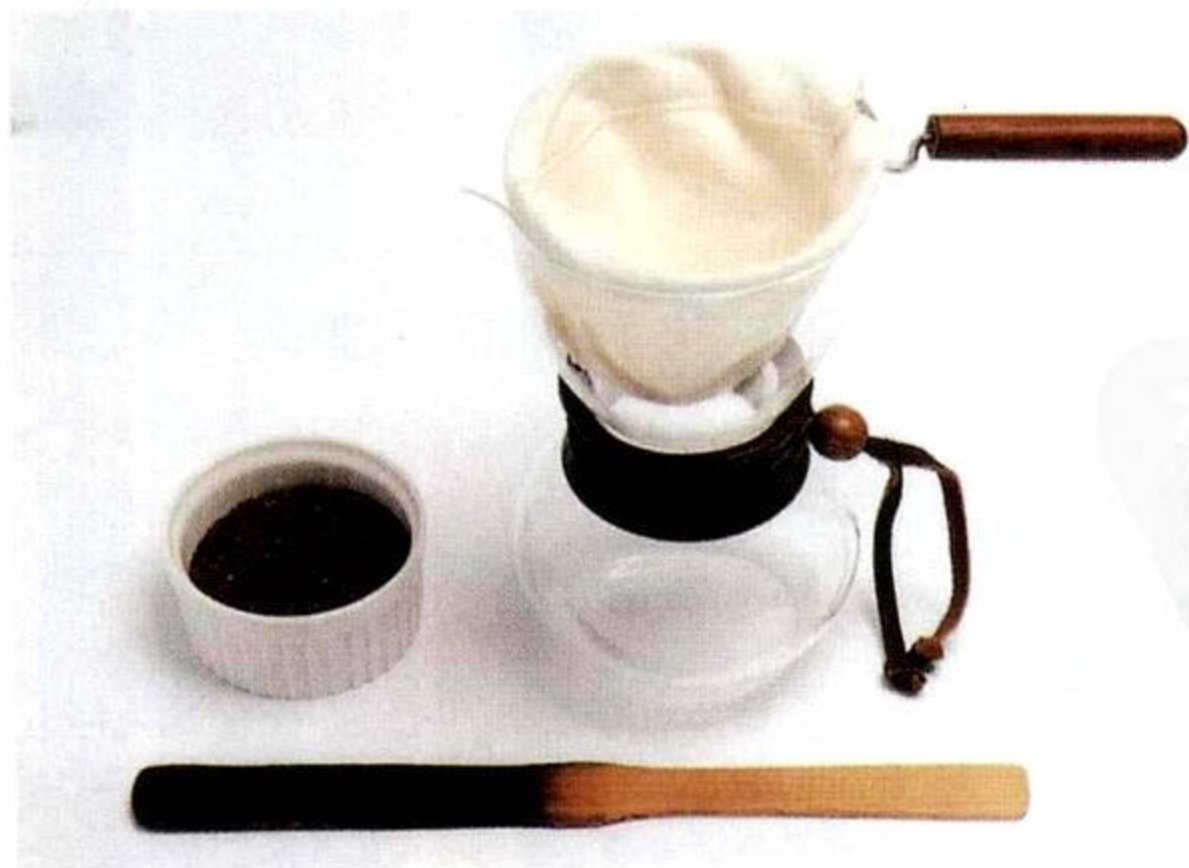
醇香美味吸引爱好者

在滴滤式方法中，目前的主流是纸滴滤式，其实过去采用绒布袋过滤的方法是主流。

采用绒布滴滤式，必须每次处理清洗绒布过滤袋，经常冲泡咖啡会觉得很麻烦，因此才有了今天使用方便的过滤纸。

尽管有这样那样的麻烦，仍有众多咖啡爱好者热心于绒布过滤法，因为这是被认为能最大限度地发掘咖啡美味的冲泡方法，咖啡迷们喜爱用这种方法。此法还适合于大量冲泡，为一些咖啡馆所采用。

绒布滴滤式必备用具有：绒布过滤袋、带滤斗玻璃咖啡壶（大量冲泡时，也有用一种望楼式过滤壶）、竹刀、咖啡粉。咖啡粉用量以每人12克（细研10克、粗研15克）为宜。

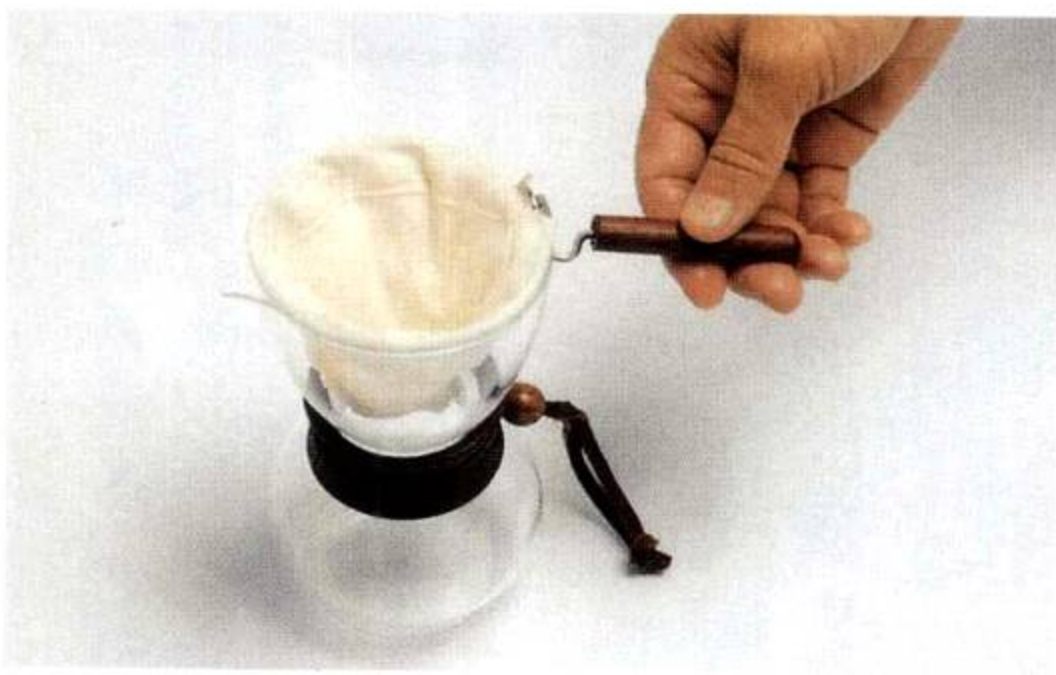
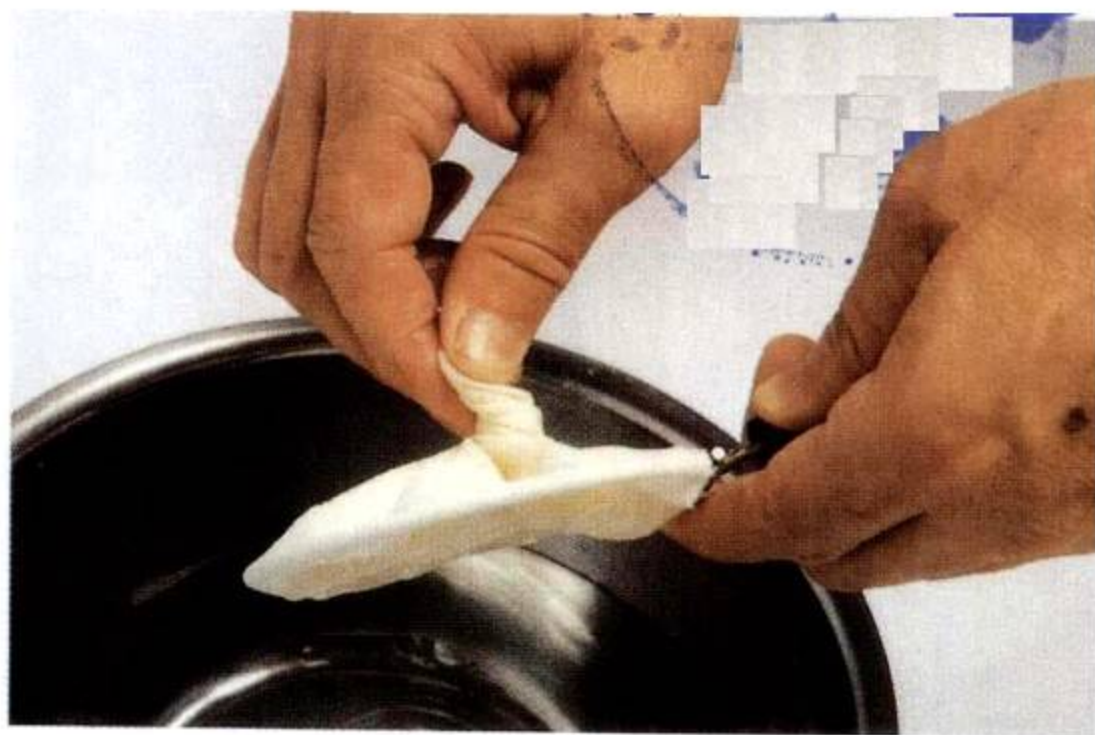


绒布滴滤式与纸滴滤式的操作方法基本相同，只是过滤布的处理有差异，咖啡冲泡前和冲泡后都要仔细清洗，在网眼堵塞前就要更换新的。

必备用具：绒布过滤袋、带滤斗咖啡壶、竹刀、咖啡粉。

① 绒布过滤袋务必清洗干净

将浸在清水中保存的绒布过滤袋取出，清洗干净。如使用新的过滤袋，应先煮沸处理，以去除漂白剂及杂味，也可用绒布包裹适量咖啡粉一起煮沸。



② 架上过滤袋

清洗干净的绒布过滤袋先用开水预温一下，拧干水分。将过滤袋起毛的一面朝外，架于滤斗上。

③ 加入咖啡粉

过滤袋内倒入咖啡粉，用竹刀将咖啡粉表面摊平，中间可略微凹下一些，这样注入开水时浸泡效果更好。



④ 注入开水

用小口水壶向过滤袋内缓缓注入开水，使表面全部湿润。开水温度以90~95℃为宜。下部的壶内有提取液滴落时，停止注水。



⑤ 闷泡 20 秒钟

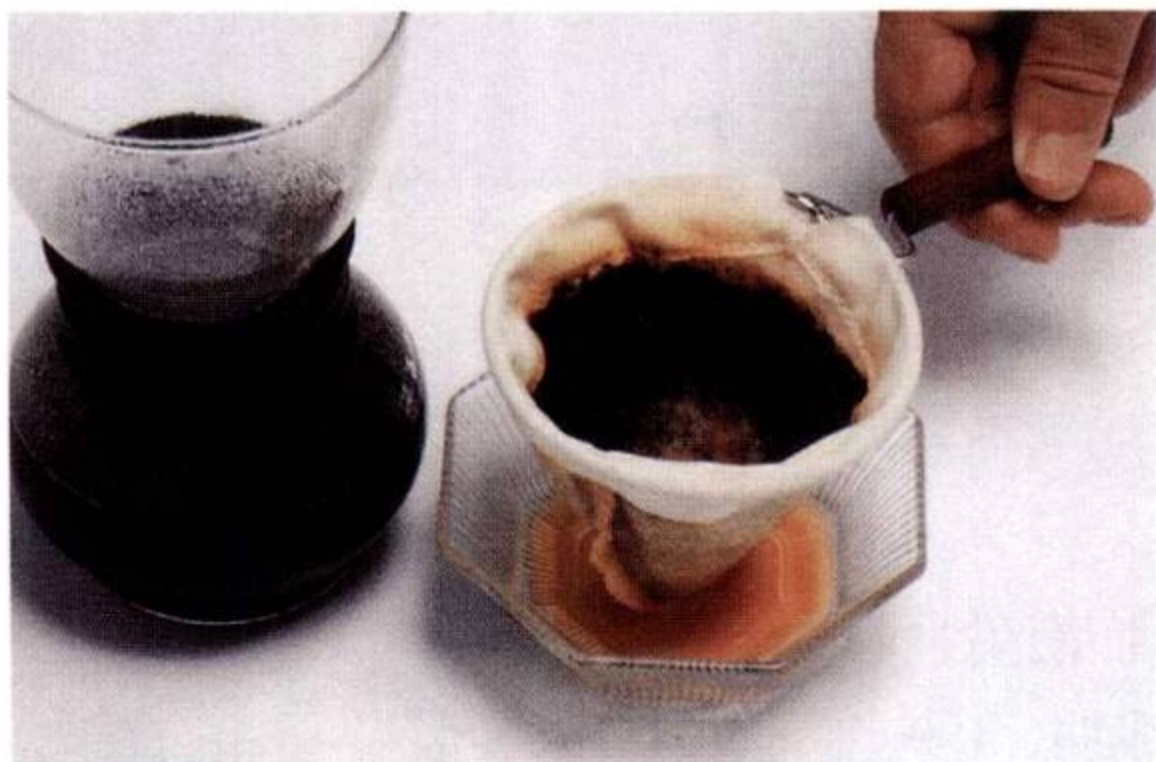
注入开水后闷泡 20 秒钟。在此期间，咖啡粉会逐渐膨胀向上鼓起，鼓起程度比纸过滤式大，犹如汉堡牛肉饼。



⑥ 再次注入开水

再次注入开水。注水时按顺时针方向由中心向外画圈，注水流量大小要能保持咖啡粉膨胀的高度。





⑦ 倒入咖啡杯

当下部的咖啡壶内已滤入适合人数分量的提取液时，结束冲泡，即使滴滤仍在继续，也不要等待，立即取出过滤袋，将提取液倒入咖啡杯。

⑧ 清洗绒布过滤袋

冲泡结束后，用过的绒布过滤袋应及时清洗。先用开水煮沸5分钟，再用清水清洗。然后浸入清水，置于冰箱内保存。切勿干燥保存。



闻一闻气味

冲泡后的咖啡滓，要做一下气味检查。将咖啡滓倒出，趁其热气上蒸时闻气味。闻气味时要有意识用鼻腔深处仔细体会。

反复多次仔细体会后，咖啡气味的好坏、各种咖啡豆的特性等就会慢慢掌握。优质咖啡豆应该有醇香的干果气味。





虹吸式冲泡法

冲泡过程一目了然，赏心悦目，是一种华丽的冲泡方法

发源于英国，成长于法国

虹吸器具是一种非煮的过滤式咖啡冲泡器具。关于这种方法的发明，1800年，英国与法国之间曾发生过激烈的专利争夺。1804年，英国的罗伯特·纳皮亚（Robert Napier）发明的冲泡法获得专利，于是，虹吸法在英国开始盛行。其后，虹吸器具经过改良，出现了天平式虹吸器具，成为现代虹吸器具的原型。



天平式虹吸器具

天平式虹吸器具，在左侧的玻璃容器内放咖啡粉，在右侧的金属容器内注入开水，点燃下面的酒精灯，开水就会流入左侧的玻璃容器，并浸泡咖啡粉。开水流动后，由于重量的变化，酒精灯会自动熄灭。冲



必备用具：过滤板、球形烧瓶、滤斗、竹刀、计时钟、咖啡粉。

泡提取液通过过滤管移动到容器里，可从龙头放出注入咖啡杯。通常日本所称的虹吸器具，是日本独有的一种款式，采用独特的冲泡方法。

用虹吸式器具冲泡咖啡时必备的用具具有：过滤板、球形烧瓶、滤斗、竹刀、计时钟、咖啡粉。咖啡粉的用量，通常为每人15克，每增加一人，增加10克。

虹吸式冲泡应将咖啡粉吸收的水分计算在内，适当多加些水。多冲泡几次后，就会明白其中微妙的差别。



① 清洗过滤板

先将过滤板浸泡在水中。如使用新过滤板，可取适量咖啡粉用纱布袋包裹后，放入水中与过滤板一同煮沸。

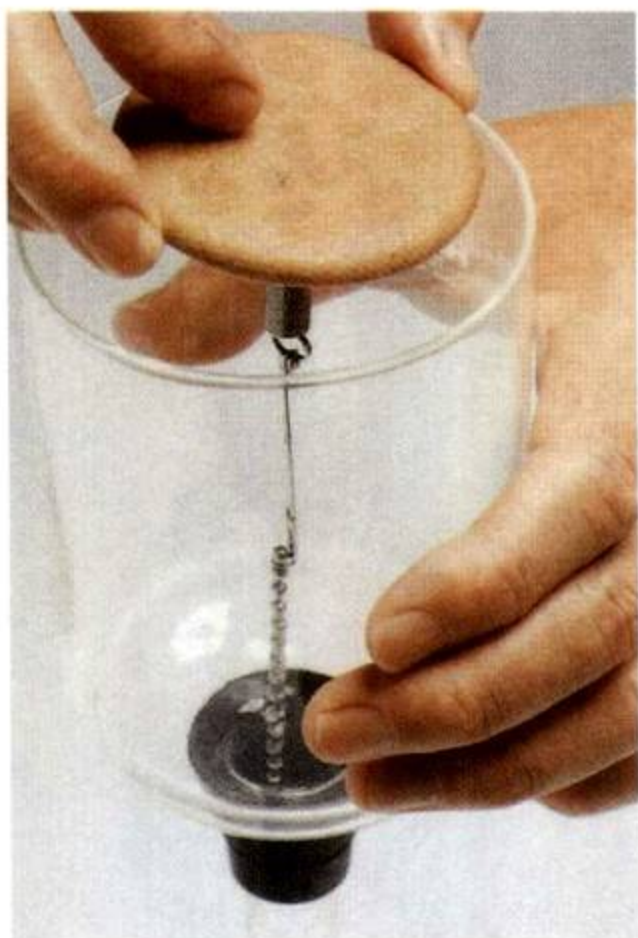
② 球形烧瓶内注水

在虹吸器中部的球形烧瓶内注入水。因咖啡粉会吸收部分水分，水面应比烧瓶表面标示的相应人数刻度高出约1厘米。



③ 正确放置过滤板

将第①步清洗好的过滤板放置于上部的滤斗，使垂链通过滤斗管中心，然后用垂链头上的吊钩固定住过滤板。再次确认一下是否设置正确。



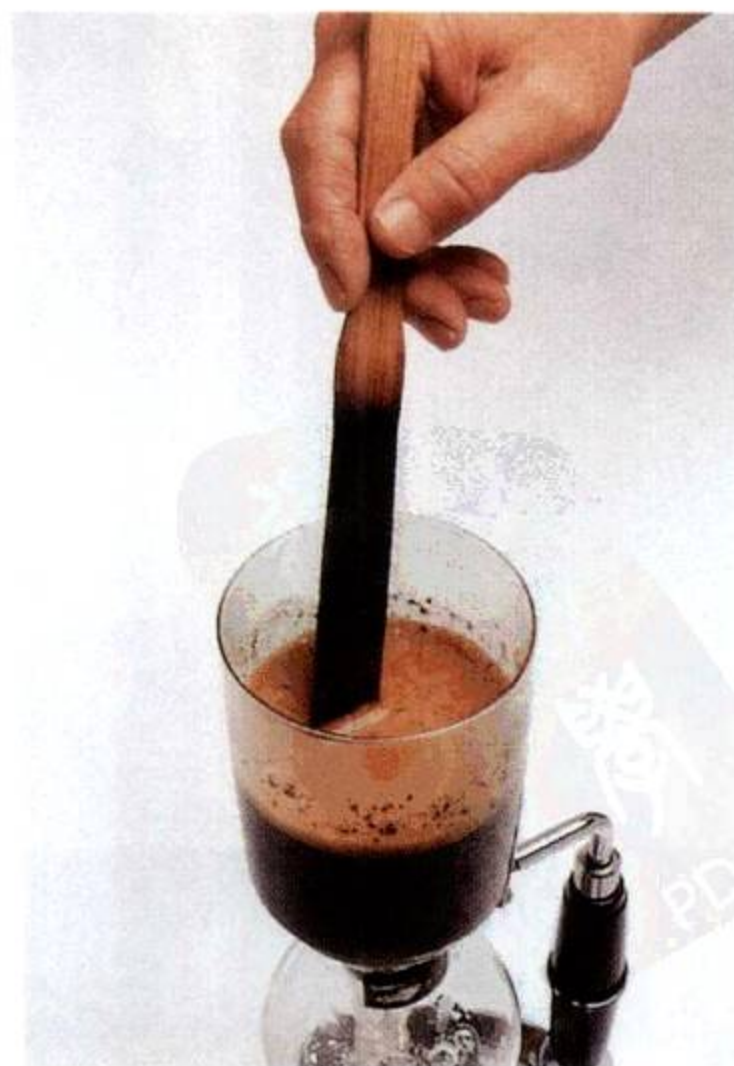
④ 煮沸开水

点燃酒精灯，水烧开后，勿熄火，将球形烧瓶移至一边。拿起滤斗，先使过滤板垂链头慢慢浸入开水中，待沸腾气泡消失后，将滤斗轻轻插入烧瓶中。这样操作可避免沸水喷出时被烫伤。



⑤ 放入咖啡粉

漏斗内放入按人数分量的咖啡粉，再次将烧瓶置于酒精灯上。谨慎操作，勿使火中途熄灭，开始时火头可适当调大。

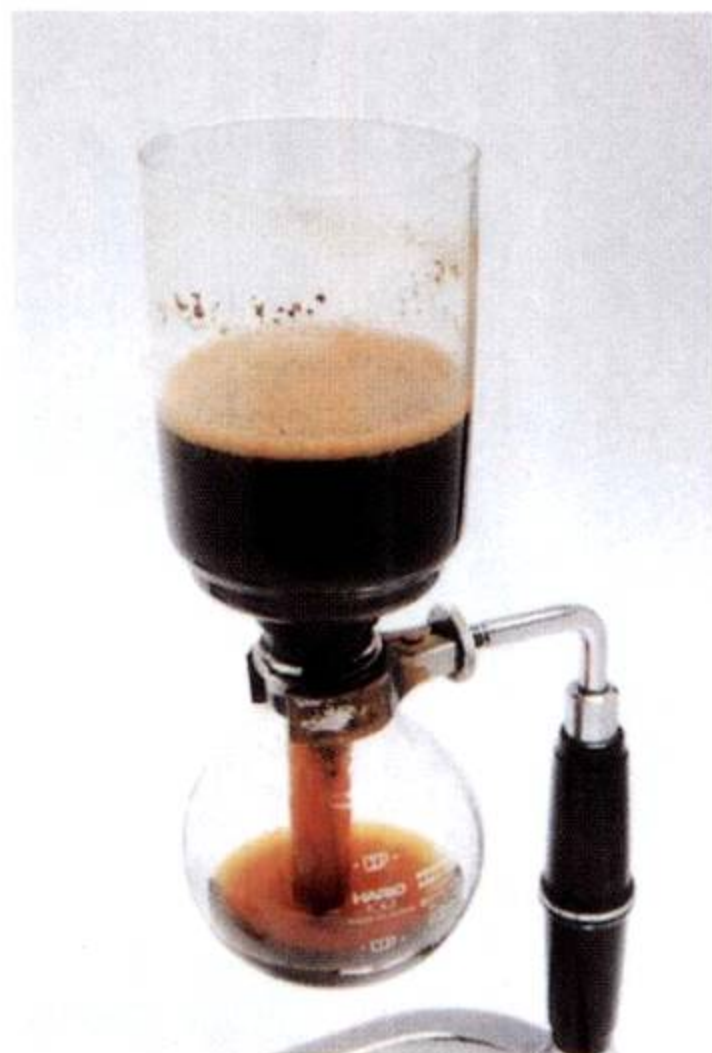


⑥ 漏斗内搅拌

随着球形烧瓶内温度升高，沸水会不断升入装有咖啡粉的滤斗。当烧瓶内的开水基本上全部升入上部的滤斗后，减小火力，用竹刀在滤斗内搅拌。

⑦ 等待 30~40 秒钟

充分搅拌后，等待 30~40 秒钟。时间过长，会有杂味成分析出，应加注意。可使用计时器控制时间。



⑧ 等待提取液回落

30~40 秒钟后，再次在漏斗内搅拌，熄火，等待提取液回落至球形烧瓶。

⑨ 检查并思考

经冲泡提取过的咖啡粉，如呈球形鼓起，则表明冲泡成功（如图左侧）。如呈平坦状（如图右侧），则应考虑火候掌握有无问题，检查过滤板有无堵塞。此外，过滤板使用后应先煮沸后清洗，浸泡于清水中，放入冰箱保存。





直火式蒸馏咖啡冲泡法

意大利人喜爱的方法，浓厚醇香，立即呈现

① 下部容器内注水

先将器具上部的蒸馏壶与下部的贮水容器分开，向贮水容器内注水，水面至安全阀口。



② 滤斗内加入咖啡粉

向金属滤斗内加入咖啡粉，并用捣具压紧。压紧后煮咖啡时泡沫就不会鼓得太高。

必备用具：上部蒸馏壶、下部贮水容器、金属滤斗、捣具、咖啡粉。





③ 装好器具，上火煮

将器具上下两部分接上、旋紧，以防止蒸汽泄漏。上火煮，火候大小以卡式燃气炉的小火力为宜。煮的过程中注意勿使器具倒下。

④ 等待蒸汽出现

5~6分钟后，会有咖啡汁液从上部的管嘴中冒出，并逐渐增大，最后是蒸汽喷出，此时即可熄火，操作完成。



■ 受人欢迎的蒸馏咖啡（Espresso）

近年来，随着国外企业不断涉足咖啡业，蒸馏咖啡正迅速普及。这些咖啡多是用高温高压来冲泡的。

在意大利，一般家庭里冲泡蒸馏咖啡时，大多使用直火式蒸馏壶。这种器具在日本也能方便地买到。

冲泡蒸馏咖啡时，需使用极细研磨的咖啡粉（请参看P.28），苦味很浓，用量以每人8克为宜。

煮好的咖啡要倒入蒸馏咖啡专用的demitasse咖啡杯（一种意大利式小咖啡杯）饮用。意式咖啡杯通常单杯量（solo）为30毫升，双杯量（dopier）60毫升，加入砂糖调味后，快速喝完，这就是正宗的意大利式蒸馏咖啡。



蒸馏咖啡机冲泡法

价高的专业机器，附带蒸汽喷嘴，让家庭也成为专业咖啡馆

- ① 咖啡滤斗内放入咖啡粉
按人数取适量咖啡粉，加入
滤斗。



- ② 压紧咖啡粉
用专用捣具，向下压紧咖
啡粉。



必备用具：蒸馏咖
啡机、带长把的咖啡滤
斗、捣具、咖啡粉。





③ 设置咖啡滤斗

压紧后，将咖啡滤斗设置于机器的相应部位，完成准备工作。

④ 开机冲泡

按下工作按钮，机器开始工作。高温蒸汽及沸水会通过咖啡滤斗，提取液从滤斗下方流出。出来的咖啡液表面会浮有一层棕色泡沫，称为虎皮 (Tiger skin)，用调羹搅拌也不会消失，表明冲泡成功。



也有价廉的小型机器

真正的专业蒸馏咖啡机价格昂贵，最近市场上有一种价廉的小型机器出售，只要正确使用，同样能品尝到正宗的蒸馏咖啡。另外，有的还带蒸汽喷嘴，一般家庭里也可方便地调制正宗的卡布其诺。

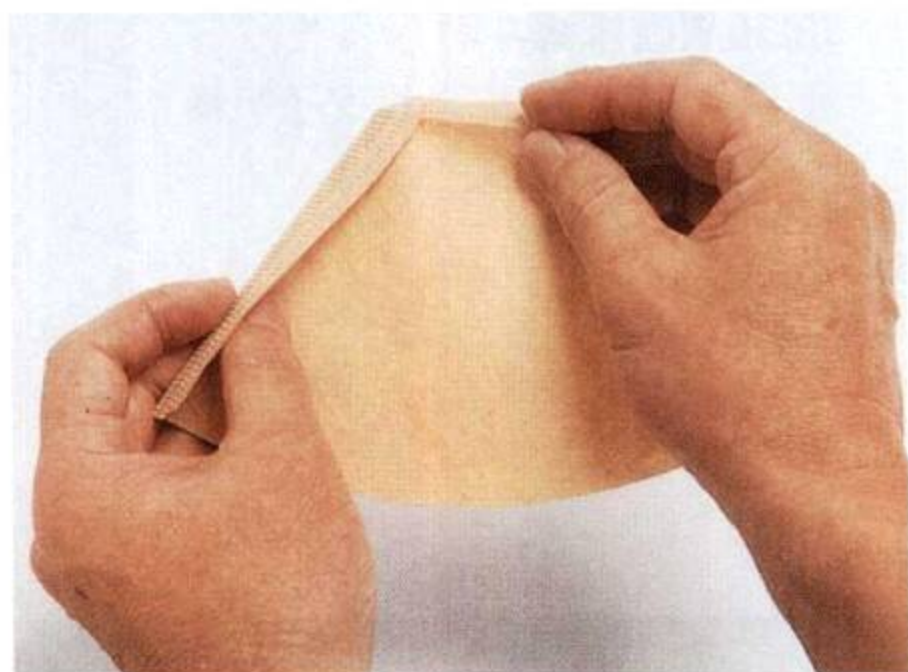
咖啡豆要用蒸馏咖啡专用的研磨器具，研磨成极细状。市售的已研磨好的蒸馏咖啡专用咖啡粉，因为极细，很容易氧化变质，购买时宜少量。

咖啡粉用量，以每人 7~8 克为宜。



咖啡机冲泡法

方便、简单，一次可冲泡较多量，适合家庭及办公室

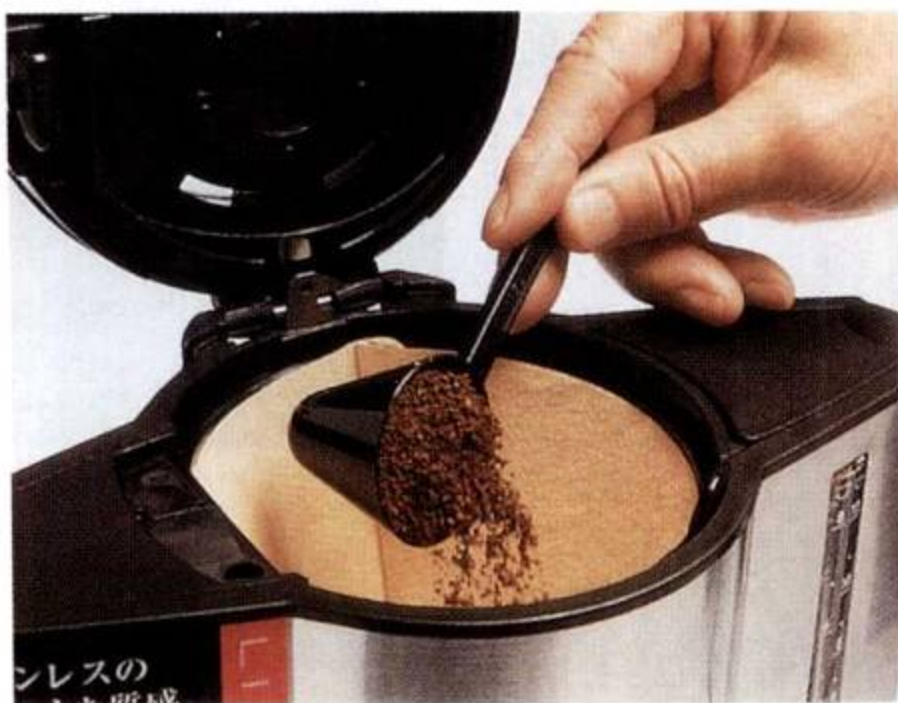


① 折叠滤纸

正确折叠滤纸(请参看P.35)。
先将左侧压花向内折，再将底部压花向相反方向折。

② 加入咖啡粉

将折好的滤纸放入咖啡机上部漏斗内，加入咖啡粉，用量可参考咖啡机上标示的说明。



必备用具：咖啡机、
过滤纸、咖啡粉。



③ 加水，开启电源

按下部咖啡壶的刻度，加入符合人数需要的水。开启电源，咖啡机即开始工作。一般4~5分钟即可完成。



④ 勿忘保养

过滤网等可取下的部件，使用后应立即取下清洗，养成习惯。

方便实用的咖啡机

早晨匆匆忙忙，没时间慢慢煮咖啡，咖啡机可助您一臂之力。

一般认为，与滴滤式、虹吸式相比，咖啡机煮出的咖啡味道不香。但只要对器具及冲泡方法多用点心，同样可以享受到美味咖啡。

不要认为反正是机器，而对细节不重视。不同厂商生产的咖啡机，有的滤斗孔径大，有的带有烘焙功能，有的带有研磨机，有的带有净水功能等等，种类繁多，机器有大有小，价格从高到低，各式各样。

要冲泡出属于自己的美味咖啡，亲自动手冲泡当然重要，但方便实用的咖啡机也不可轻视。



冰咖啡冲泡法

炎炎盛夏，总想喝一杯清凉的冰咖啡

■ 冲泡方法多种多样

冰咖啡是夏季常喝的饮料之一，精神不振、头昏脑胀时，冰咖啡是提神醒脑的最佳选择。

冰咖啡并无专用的咖啡豆，通常用于冲泡冰咖啡的烘焙豆以深度烘焙者为宜，比如法式烘焙（French roast）、全都会式烘焙（full-city roast）（请参看P.70）等。冷饮会使人的味觉迟钝，故选用深度烘焙豆，冲泡出味浓的咖啡。

冰咖啡有多种冲泡制作方法，有用专用滤斗的，有用纸滴滤法冲泡后再加冰块冷却的，也有用冰箱冷却的，等等，冲泡程序与普通咖啡基本相同。纸滴滤法、绒布滴滤法请参看相应章节。

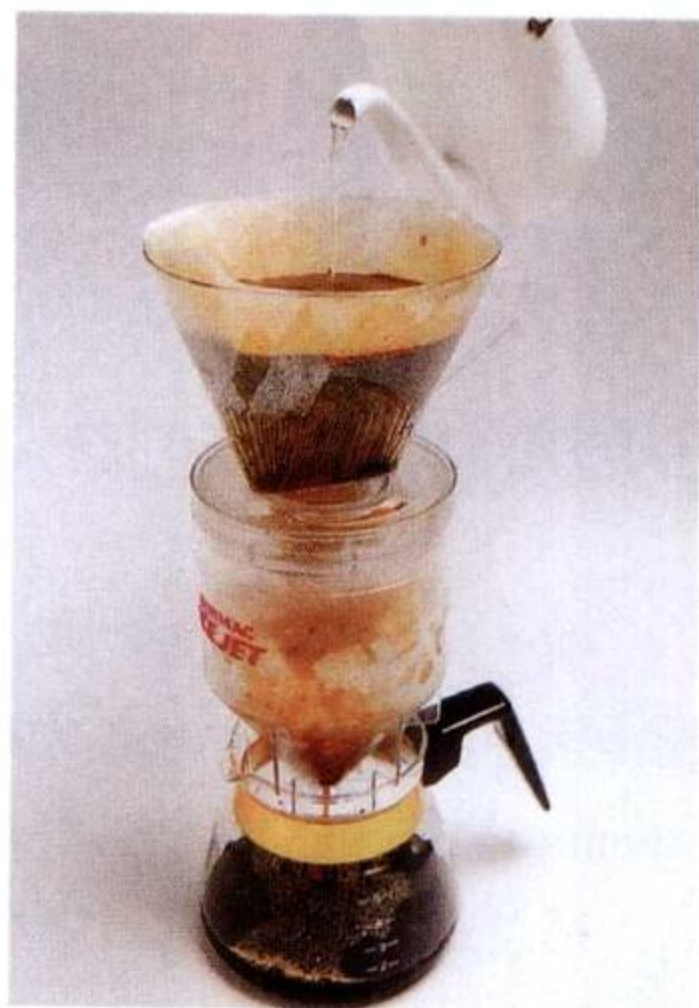
要做出美味的冰咖啡，最重要的一点是立即冷却，这样可最大限度地保留咖啡本身的口味及香味，掌握这一点，就可冲泡出美味的冰咖啡。



必备用具：纸滴滤法器具，冷却咖啡用的冰块、冰咖啡专用滤斗。

专用滤斗冲泡

用冰咖啡专用滤斗，冲泡出热咖啡后，立即用冰块冷却。冲泡应比通常浓一些。



直接加冰块冷却

用纸滴滤法冲泡出的咖啡，直接加入冰块进行冷却。考虑到冰块会冲淡口味，冲泡应比通常浓一些。



冰箱冷却

冲泡出来的咖啡如果不想马上喝，可放冷至常温后再放入冰箱冷却。注意覆盖上保鲜膜，勿使咖啡香味散失。





荷兰式咖啡冲泡法

换个口味，享受琥珀色荷兰咖啡的醇美

■ 冷水冲泡的新口味

荷兰式咖啡，如其名所示，是由荷兰人发明的。它最大的特点是用冷水冲泡，故又称水提咖啡。因为沸水及蒸汽等高温能抑制单宁（tannin）等苦味成分，故这种冲泡方法能获得咖啡原有的口味及香味。

荷兰式咖啡就是通过冷水长时间的浸泡，慢慢提取咖啡原本的成分。因为时间较长，咖啡的香味也充分提取，由于不加热，杂味不易混入。

水提咖啡的器具有专用滤斗，用冷水一滴一滴慢慢提取。这种专用滤斗是玻璃制的，有些像实验器皿，易破损，且价格较高，一般家庭极少使用。

在此介绍一下使用家庭常用咖啡器具冲泡荷兰式咖啡的方法。



必备用具：
密闭容器（玻璃或搪瓷）、竹刀、4~6人用的滤纸、滤斗、咖啡壶、保鲜膜、咖啡粉。

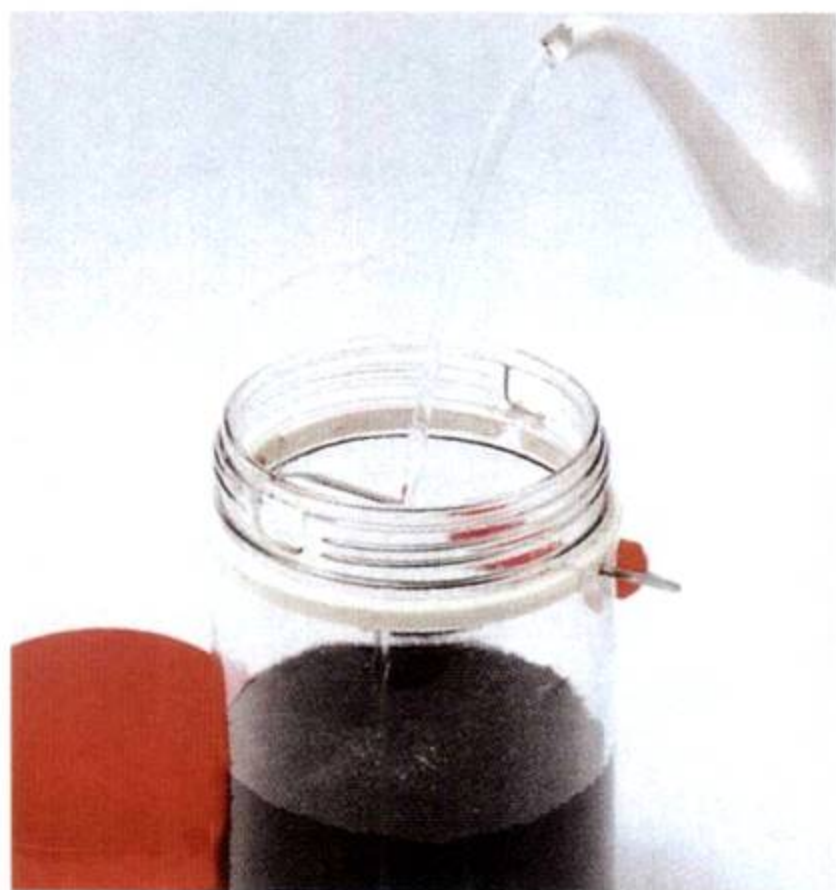
① 容器内加入咖啡粉

密闭容器中放入咖啡粉，用量以每人20克为宜，选用全都会式烘焙（fullcity roast）（请参看 P.70）的咖啡豆。



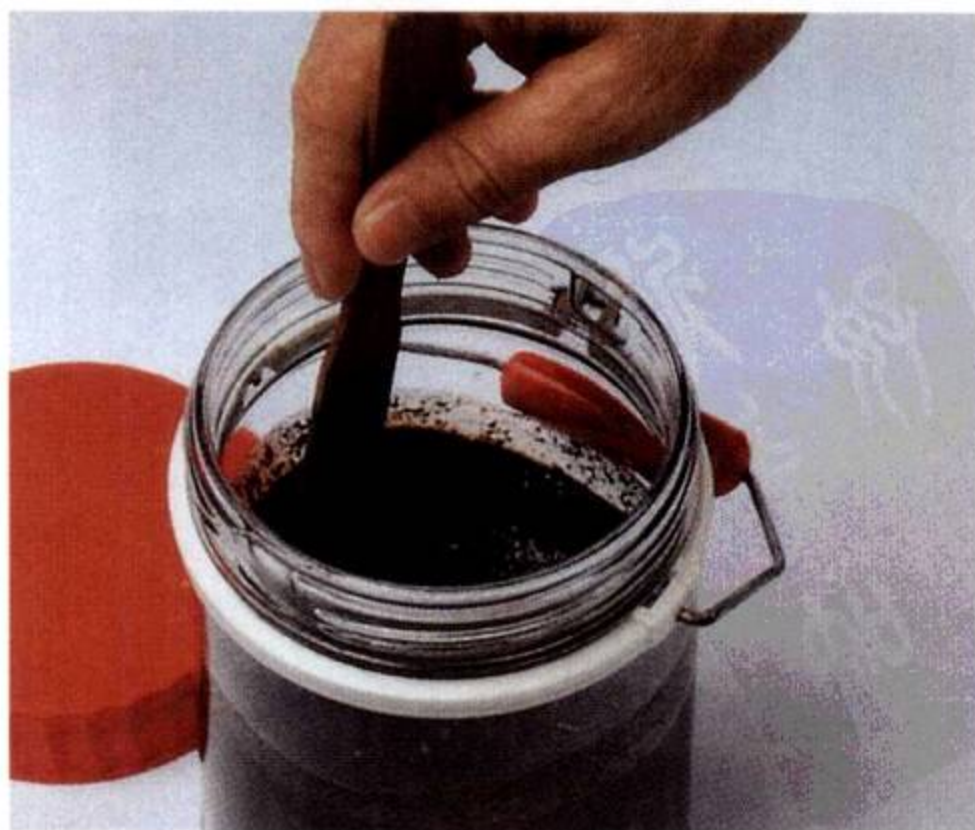
② 加水

容器内加冷水，水量以每人200毫升为宜。水温以10℃左右最适宜，尽量用纯净水。



③ 搅拌

加水后用竹刀充分搅拌，尽量让咖啡粉沉下去。稍停片刻咖啡仍会浮上来，再次搅拌充分。



④ 排出空气

用保鲜膜直接覆盖在液面表面，尽量排除空气，勿使咖啡液与空气接触。



⑤ 密闭后置于冰箱冷却

容器盖上盖子，旋紧，放入冰箱。冷藏时间最短 12 小时以上，最好 20 小时。

⑥ 从冰箱取出后搅拌

将容器从冰箱取出后，打开盖子，揭去保鲜膜，用竹刀再次搅拌。



⑦ 滤斗过滤

滤斗垫上过滤纸或绒布过滤袋，将冷咖啡液倒入过滤。过滤纸大小以4~6人份为宜。



⑧ 提取液滴落

稍顷即有提取液滴落。无需等待全部滤完，滤斗内最后尚存100毫升左右咖啡液及浮于滤纸表面的杂质时，即可取下滤斗，停止过滤。全部过滤完会有杂味成分进入，影响口味。



⑨ 倒入葡萄酒杯

荷兰式冷咖啡宜倒入葡萄酒杯内慢慢饮用，也有用小锅加热后饮用的，但若煮沸后饮用，荷兰式咖啡原有的风味将会丧失。





越南式咖啡冲泡法

南国风味的越南式咖啡，口味甘甜，在亚洲热兴起的今天，已出现了越南式咖啡专门店



① 加入牛奶及咖啡粉

咖啡杯内先加入炼乳，然后直接在杯口架上滤斗，放入咖啡粉。咖啡粉用量以每人15克为宜。

② 盖上中盖

盖上带滤孔的中盖，稍稍压一下咖啡粉，勿太用力，若压得太紧，过滤时间会太长。



必备用具：滤斗、盖子、带滤孔的中盖、咖啡杯、咖啡粉、炼乳。



③ 闷泡后，一次注完水

向滤斗内缓缓均匀注入少许开水，闷泡约15秒钟，然后将1人份开水全部注入。

④ 等待过滤提取

滤斗盖上盖子，静候过滤提取。滤完后打开盖子，移去滤斗。用调羹搅拌杯内咖啡，使其与炼乳充分混合。



风味独特的南国咖啡

近年来，随着亚洲热的兴起，街头越南杂货店、越南料理店日益增多，品尝越南式咖啡的机会也增加了，器具也能买到了。

但许多人不了解越南咖啡的冲泡方法。越南咖啡从咖啡豆的种类、冲泡方法到饮用方法，都是很独特的。

咖啡豆多选用越南本地的罗巴斯达种 (Robusta)，烘焙程度较深，从法式烘焙到意大利式烘焙 (请参看P.70)。研磨程度以极细研磨最合适 (请参看P.28)。

必备用具：滤斗、盖子、带滤孔的中盖、咖啡杯、咖啡粉、炼乳。

饮用时，小心咖啡液中混入的微细粉。与滴滤式冲泡的咖啡相比，口味更香浓。



土耳其式咖啡冲泡法

始于 16 世纪，最古老的冲泡方法



必备用具：黄铜或纯铜制的土耳其式咖啡壶（Ibrik）、咖啡粉。



① 土耳其式咖啡壶中加入咖啡粉和水
加入咖啡粉和水，咖啡粉用量每人 8 克，水加至容器一半左右。



② 上火煮
加好咖啡粉和水后，用小火煮。待泡沫鼓起来后，从火上移开土耳其式咖啡壶，注入少许冷水，使泡沫消失、沉下，然后再上火煮，如此反复 3 次。



③ 倒入咖啡杯
咖啡液连同咖啡粉一起倒入咖啡杯，无需过滤，待沉淀后即可饮用。

流传几世纪的古典冲泡法

土耳其式咖啡，在 16 世纪世界上咖啡刚诞生时就出现了，是一种直接用开水煮咖啡粉的最原始、最古老的冲泡方法。

煮土耳其式咖啡时所用的器具，叫依布立克（Ibrik），是用黄铜或纯铜制作的，有的器具上还刻有清真寺里的图案。

用这种方法煮泡出的咖啡具有独特的香味和苦味，通常使用深度烘焙的咖啡豆，极细研磨。

土耳其式冲泡法现在已很少见，但对于咖啡行家来说，是必须了解的最古老的冲泡方法。



渗滤式咖啡冲泡法

流行于 19 世纪的美国，喝一杯这样的咖啡，会把您的思绪带到西部大开发时代



必备用具：渗滤壶（percolator）一套、咖啡粉。



① 壶内加水

壶内注入水，水量掌握在每人 130 毫升左右。



② 滤斗内加入咖啡粉

咖啡粉用量以每人 13 克为宜。宜选用粗研粉，颗粒太细容易从滤斗的小孔漏下去。烘焙程度以浅度为宜，这样才能冲泡出美国式风味的咖啡。



③ 开水循环煮泡

将第①步注好水的咖啡壶上火煮，水沸腾后从火上移开，放入第②步已加好咖啡粉的滤斗，合上壶盖，小火再煮，使开水在壶内循环。从壶盖上的透明窗口观察咖啡液颜色，掌握时间。

使用独特的器具，口味细腻

渗滤式（percolator）咖啡发源于欧洲，流行于 19 世纪美国西部大开发时代。这是一种循环渗滤式的咖啡器具，壶内开水沸腾后，通过中心管子上升，并进入盛有咖啡粉的滤斗，渗滤后再下落至壶内，如此反复循环提取。冲泡方法并不难，掌握煮的时间是其成败关键，时间太长口味就会下降。



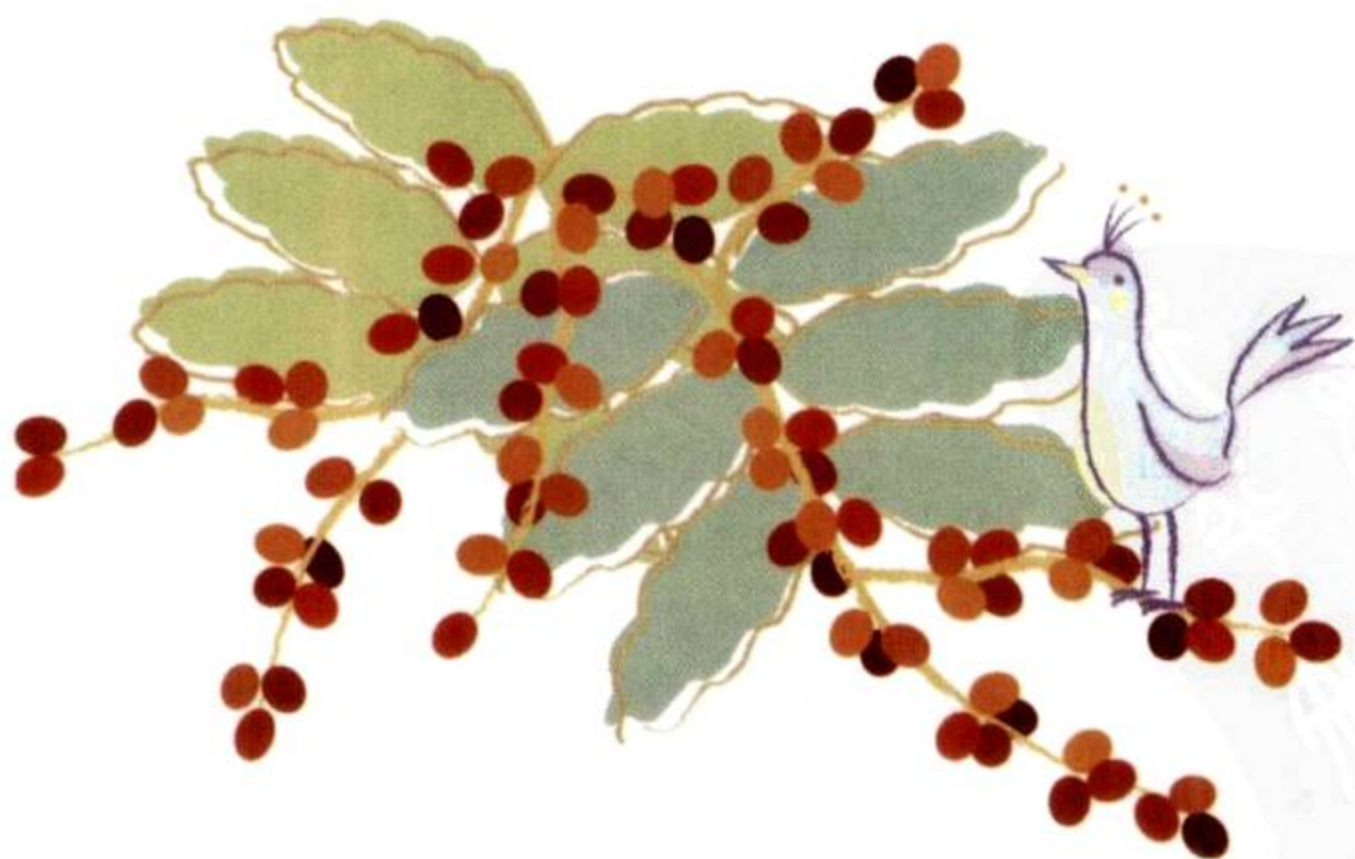
有关咖啡的传说，从古至今有很多，这些传说大同小异，大体不外乎喝了咖啡后精神倍增、连续工作无倦意等兴奋刺激作用。因此，传说中的古代人们把咖啡当药来使用也就不难理解了。

何时、何地、谁发明了咖啡

传说之一是，古代有个叫奥玛尔的人，被赶出了某城镇。一天，他看见一只鸟叨啄着一颗红色果实，于是他也摘下一颗尝了尝，顿感精神倍增、疲劳消失。某日，该镇流行一种病，奥玛尔得知人们的疾苦后，就将这种红果子送给镇上的人吃，人们的病都好了。于是，奥玛尔又得以回到了镇上。

还有一个传说，是关于牧羊少年卡尔迪的故事。某日夜间，少年发现山羊都不睡觉，个个精神抖擞地东跑西窜，它们在吃一种红色的果实，于是他也摘了一颗尝了尝，顿时感觉全身充满了活力。他把这个发现告诉了修道士，于是，这个红果子就成为战胜睡魔的秘药而流传开来。

这两个传说中的红色果实，毫无疑问就是咖啡果。





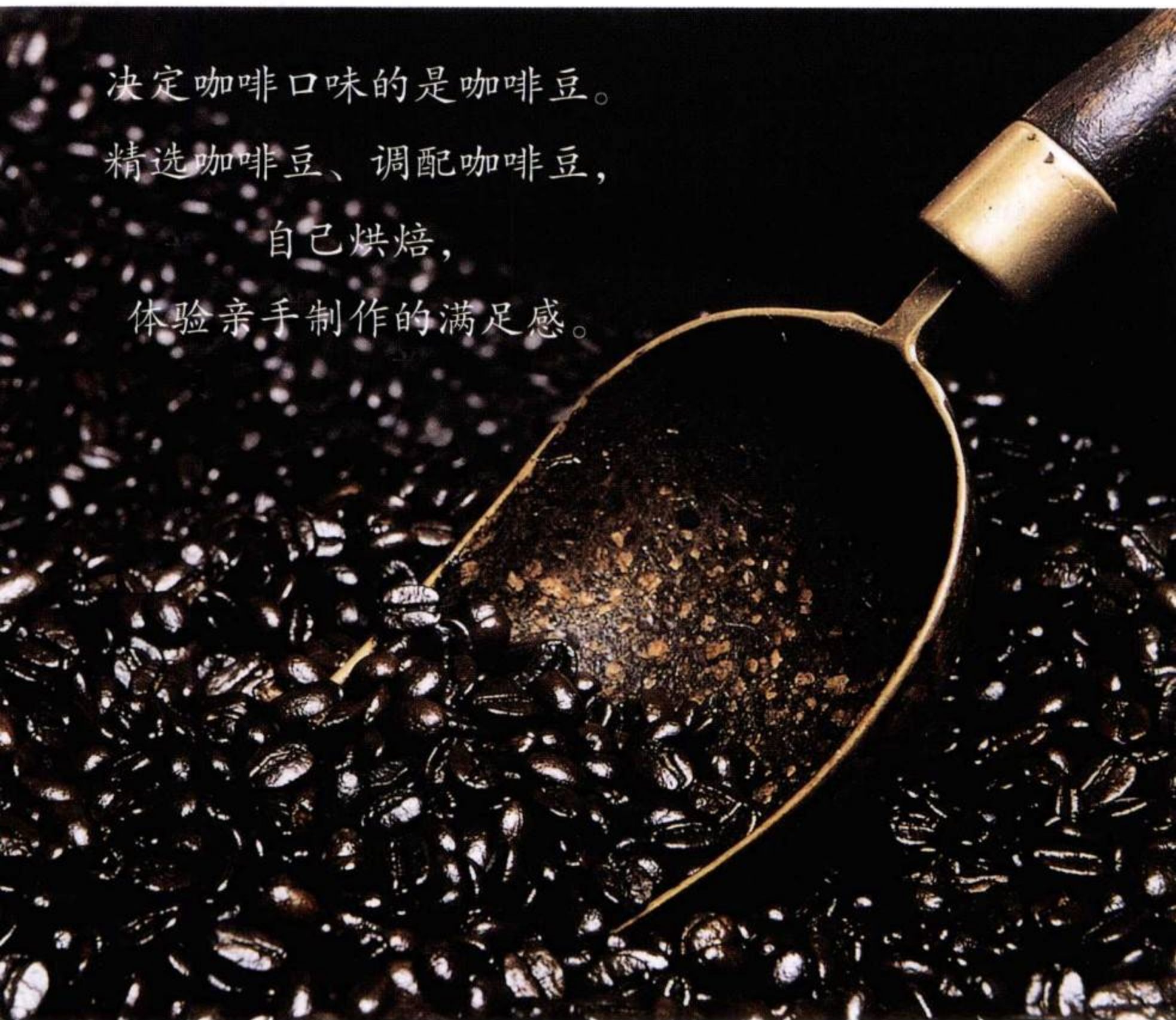
发掘独特口味

决定咖啡口味的是咖啡豆。

精选咖啡豆、调配咖啡豆，

自己烘焙，

体验亲手制作的满足感。





独特的口味从咖啡豆开始

购买生豆，从零开始，是锻炼自己的第一步

■ 生豆是什么样的？

通常人们所见的咖啡豆几乎都是烘焙豆，只要一提起咖啡豆，许多人都会想到那种棕色的豆粒。

生豆是咖啡豆烘焙之前的状态，又称为“绿色咖啡”（green coffee），外形比烘焙豆略小，呈绿色。生豆经烘焙后会膨胀，并产生特殊的芳香气味。

生豆中含有 10% 左右的水分，表面覆有一层称作“银皮”（silver skin）的薄皮，又叫 chaff，烘焙时要把它去除。

与容易氧化的烘焙豆不同，生豆可长期保存。近来，可能是因为自己动手烘焙的人多了，生豆也在市场上容易买到了。



■ 优质生豆应是色形俱佳

生豆按品质标准分成若干等级，标准因地而异，基本上根据大小及形状来确定，等级越高，品质越好。

那么，怎样的生豆才是优质生豆呢？

先看豆的表面。新鲜优质的生豆，表面有光泽，另外，加工处理得好的生豆，颜色均匀。表面颜色不均者不能称做好豆，选购



时一定要选颜色均匀的。

其次，颗粒大小一致，也是品质管理好的证据。购买时要确认一下颗粒大小是否一致。

收获后随时间推移，味道发生变化

咖啡生豆收获后，经过一段时间，味道会发生变化，根据收获年份，分成三个等级，通常将当年收获的称为新豆 (new crop)，上年收获的称为一年豆 (past crop)，前年及更早收获的称为多年豆 (old crop)。曾经有段时间，人们将多年豆制作的咖啡视作上品。近年来，由于管理成本等原因，新豆已成主角。



左侧为新豆，右侧为多年豆，颜色明显不同。

新豆 (New crop)
当年收获的生豆 颜色深，呈漂亮的青绿色。因含有水分最多，烘焙需要较长时间。酸味大、香气浓，具有口味浓厚的魅力。
一年豆 (Past crop)
上年度收获的生豆 与新豆相比，绿色变浅。水分含量、味道、香气等亦减弱。口味介于新豆与多年豆之间。
多年豆 (Old crop)
上年度以前收获的生豆 退色明显，总体变淡。水分减少，易于烘培。尽管口味柔和，但咖啡本身的味道减弱，更像普通饮料。

生
豆
的
新
鲜
度



挑拣出生豆中混杂的缺陷豆

混杂于生豆中的异物及缺陷豆有各种各样

手工挑拣出缺陷豆

咖啡豆因产地的加工处理及管理状况等原因，会有一些次品豆或异物混入其中，这些豆称为缺陷豆。

出现缺陷豆的原因，有收获时期过早、加工过程中操作不当、保存过程中管理不善等等。用这些缺陷豆烘焙、冲泡出来的咖啡就会有杂味，破坏咖啡本身细腻的醇香味。

为了去除这些缺陷豆，产地通常使用选豆机进行筛选。但由于机械性能等原因，经筛选的豆中仍会残留缺陷豆，因此，有时需要在选豆机筛选后，再用手工挑拣出缺陷豆，这道工序称做手工挑拣（hand pick）。下图的照片即为把生豆放入一大平盘内，进行手工挑拣。

一般消费者购买生豆后，也可自己尝试一下手工挑拣。发现有缺陷豆后，今后就要当心这个品牌，有可能缺陷豆混入较多。





贝壳豆

因发育畸形的原因，生豆在脱壳时中心部破碎。这种豆在烘焙时易出现不均匀。



发酵豆（黑豆）

加工过程或水洗过程中，豆内部发酵。有发酵异酸味。



未熟豆

咖啡果(coffee cherry) 未完全成熟时就收获。这种豆烘焙后呈象牙色，口味青涩。



霉豆

加工、运输过程中受潮、雨淋，霉菌滋生。只要有一粒豆生霉，就会很快波及其他，务必注意。



虫蛀豆

被一种叫做咖啡果小蠹的害虫蛀蚀，豆上有虫眼，可使咖啡产生异味。



干果（dry cherry）

带外皮进入干燥工序。在非水洗式加工(参看 P.96)过程中，可脱壳取出生豆，但在水洗式加工中，这种状态就成为缺陷豆。



烘焙之前

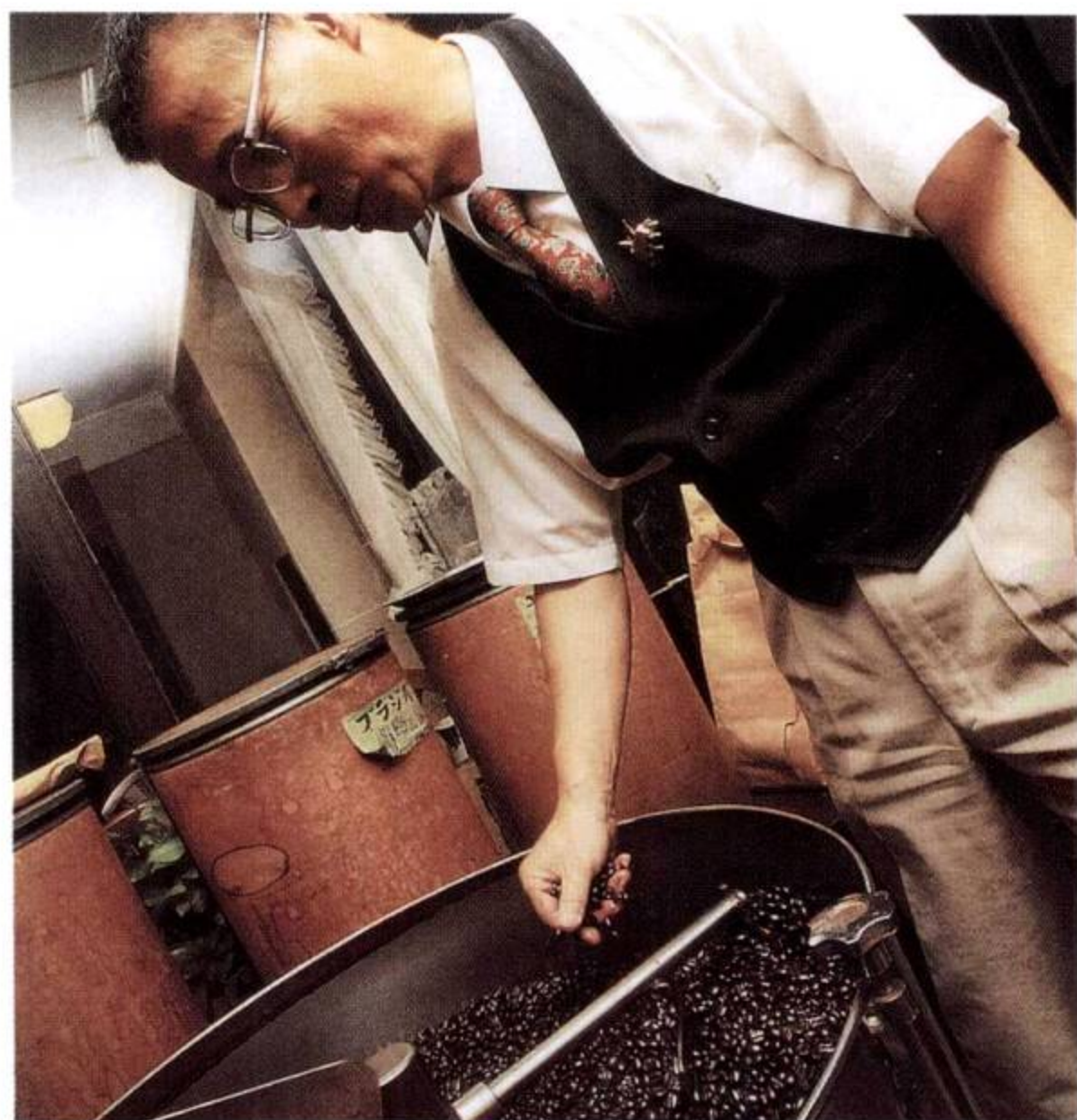
烘焙之前需了解的常识

咖啡豆经烘焙才有价值

生咖啡豆不可直接食用，只有经过烘焙、研磨、冲泡，才能体现出该植物的真正价值。

因产地、种类不同，生豆的特性也各异，只有经过烘焙，才能产生其独特的色、香、味。烘焙就是把咖啡本身具有的特性最大限度地发掘出来。

应当了解的烘焙常识



咖啡中含量最多的成分是纤维质等淀粉，另外还有蛋白质、脂质、绿原酸(chlorogenic acid)。脂质是主要构成咖啡豆的香味成分，还有些成分如咖啡因、葫芦巴碱，在形成咖啡的香味及苦味上起着重要



自左至右：生豆、中度烘焙、深度烘焙。

作用。这些成分在烘焙过程中会发生化学变化，咖啡的色香味由此形成。

烘焙程度又称烘焙度，由烘焙温度及烘焙时间决定，烘焙时间越长，咖啡豆

颜色越深。按时间长短，通常以“浅度烘焙”、“深度烘焙”等来表示。

浅度烘焙易将柠檬酸、苹果酸烘出，豆的酸味大。深度烘焙易使糖分焦化，苦味加重。

■ 烘焙后体积增大、重量减轻

生咖啡豆为了便于保存，需去除水分，豆粒较硬。生豆经烘焙后，重量减轻，体积增大。这种由于化学变化导致的组织变化称为膨松化(puffing)。

中度烘焙，豆的体积增大至140%，深度烘焙增大至170%，是由于烘焙过程中碳酸气体、水蒸气及香气成分的产生导致的体积增大。

中度烘焙，豆的重量减轻至85%，深度烘焙减轻至80%。由于这些膨松化效果，产生了咖啡特有的香味及口味。

烘焙豆与生豆相比，体积大而脆，正因为脆，才便于研磨，才能冲泡提取出咖啡的成分。



烘焙程度分八级

从美式咖啡到蒸馏咖啡，烘焙程度各有所宜

烘焙程度分八个等级

烘焙程度由烘焙温度及时间来决定，按下述图示分为八级。这种分级方法又称美国式分级，日本通常只从“中度烘焙 (medium roast)”到“意大利式烘焙 (Italian roast)”分为六级。

从专业角度来说，烘焙程度常用“L 值”来表示。所谓 L 值，就



浅烘焙 (light roast) 11 分钟
刚有淡淡的颜色，无咖啡香味及浓度可言，几乎无市售。L 值 = 30.2



肉桂色烘焙 (cinnamon roast) 12 分钟
呈肉桂色，酸味重，咖啡味淡，市售极少。L 值 = 27.3



意大利式烘焙 (Italian roast) 20 分钟
近乎黑色，表面油光发亮，适合做卡布其诺及蒸馏咖啡。无酸味，苦味很重，加糖后饮用口味佳。L 值 = 14.2



法式烘焙 (French roast) 19 分 30 秒
黑褐色，表面油亮更明显。最适合做蒸馏咖啡及冰咖啡。酸味几乎没有，苦味重。L 值 = 15.5

是以黑色为0，白色为100，用测色计来测量的物体明亮度。随着烘焙时间延长，咖啡豆颜色渐深，L 值越来越接近 0。

■ 烘焙程度与咖啡口味

生咖啡豆开始烘焙后，豆粒开始膨胀，表面的银皮脱落，水分逐渐蒸发，豆粒由绿色逐渐变成棕色。淡棕色阶段为浅度烘焙，随着烘焙时间延长，棕色加深，深棕色阶段为深度烘焙。

浅度烘焙的咖啡豆酸味重，深度烘焙的咖啡豆苦味重。



酸味重，苦味极少

中度烘焙 (medium roast)
15 分钟

又称美式烘焙，呈棕褐色，按一般浓度冲泡后，酸味重，苦味极少。L 值 = 24.2



酸味仍存，带有苦味

深度烘焙 (high roast) 17 分钟

最常用的烘焙程度。酸味仍存，带有苦味，是市售最多的烘焙豆。L 值 = 21.5



酸味少，苦味浓

全都会式烘焙 (full city roast) 19 分钟

深暗棕色，表面油亮。中南美洲人常饮用，酸味淡、苦味浓，蒸馏咖啡亦可使用。L 值 = 16.8



酸味与苦味都很平衡

都会式烘焙 (city roast) 18 分钟

咖啡棕色 (咖啡本色)，酸味与苦味均衡，咖啡的本来味道表现得最丰满。在纽约是最受欢迎的烘焙豆。L 值 = 18.5



烘焙器具介绍

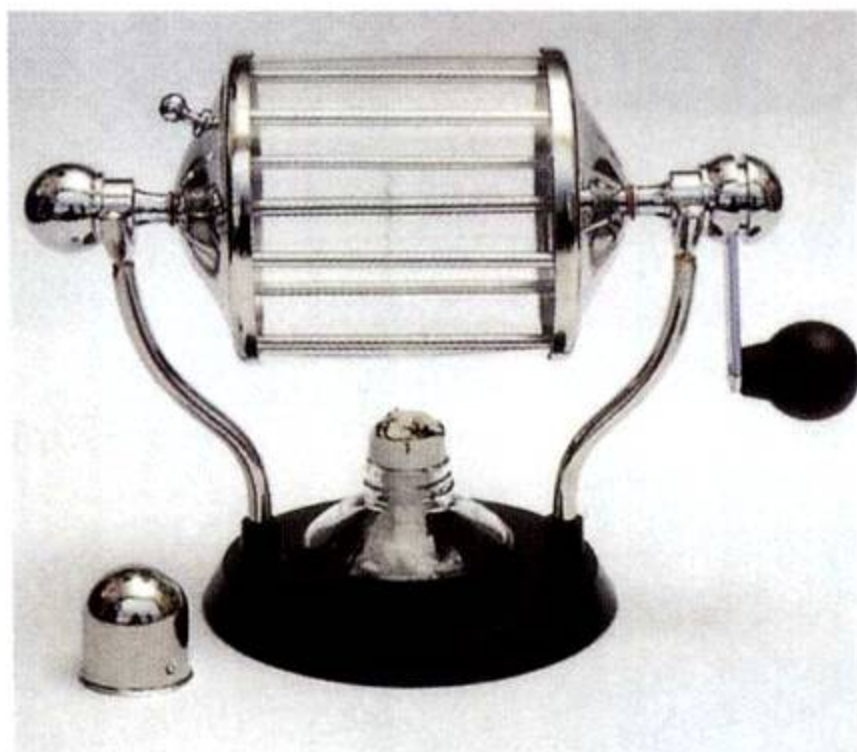


手滤网式烘焙具

一次最多可烘焙 200 克生豆。直接放在火上烘烤，边烤边摇动。烘焙过程中生豆表面的银皮 (chaff) 因脱落会掉在火上，应加以注意。本器具适合户外使用。

透明手摇式烘焙器

一次最多可烘焙 50 克生豆。底下放置酒精灯烘烤，边烤边转动手柄。罐体用透明的玻璃制成，便于观察烘焙状况。



各种烘焙器具

烘焙器具有各种各样，按烘焙方式，可分为直火式、半热风式、热风式三类，按热源可分为煤气、电、木炭，大部分为煤气式。

直火式一般采用网状容器，放入生豆后，直接置于火上烘烤。初学者较难掌握，易烘焙不匀，但可按照自己喜好，烘焙出适合自己独特口味的咖啡豆。

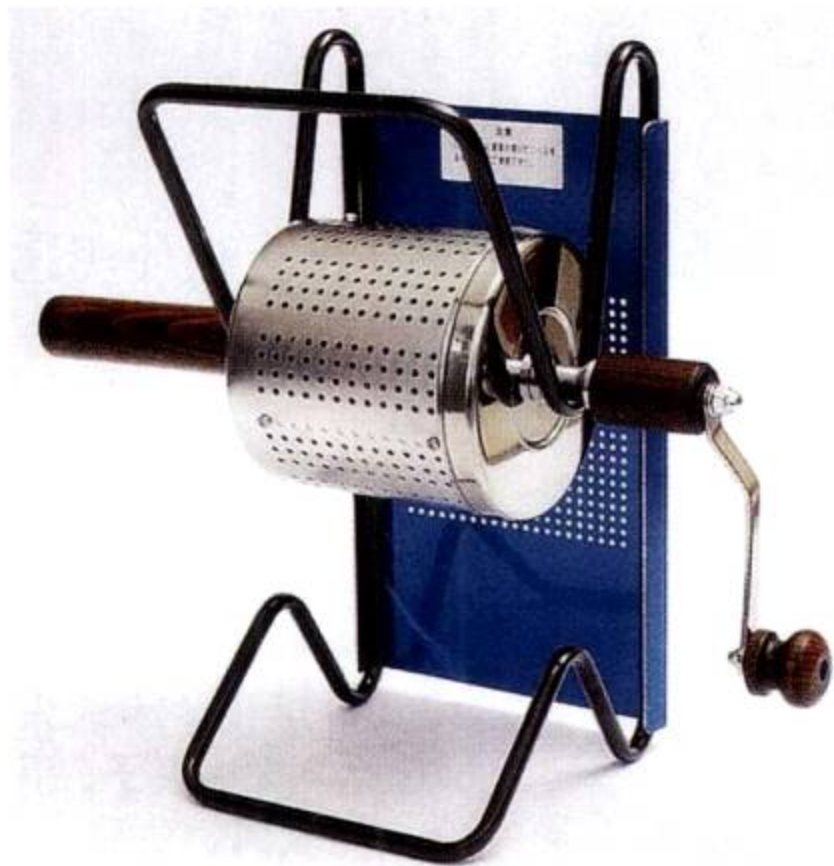
取样式烘焙器

一次最多可烘焙400克生豆。置于煤气炉上，手摇转动烘焙。罐体内看不见，可用附带的取样勺取样观察烘焙状况。



手摇滚筒式烘焙器

一次最多可烘焙100克生豆。烘焙方法与取样式相同。



半热风式，是将烘焙罐置于火上加热，产生热风从罐体后部吹入，来烘焙生豆。这种方法不易烘焙出咖啡豆细腻的口味特性，但操作较简单。

热风式烘焙，是将可控温的热风直接吹入罐内，来烘焙生豆。难以烘出有个性的口味，但方便、简单，烘出的口味比较稳定。

家庭用最适合直火式

家庭里烘焙，最适合用小型的直火式器具。靠自己手动掌握，反复多次实践后可积累经验，掌握诀窍。

烘焙过程中可听到生豆“噼啪”作响，听到响声后过多长时间移开火源，掌握这点是关键。可参考P.70的烘焙程度指标。烘焙时间过短，易产生烘焙不匀。温度通常在150~230℃之间。



烘焙操作方法

使用手滤网烘焙法，便于掌握烘培度，可以先试试

■ 手滤网烘焙方法

手滤网式烘焙具是上节介绍的烘焙器具中较难掌握的。但使用这种器具，便于理解掌握烘焙过程要领，此外，要烘焙出咖啡独特细腻的口味，也应先从这种器具开始。



必备用具：手滤网式烘焙具、卡式火炉、金属箩、夹子、手套、电吹风、生豆。

① 手滤网内放入生豆

滤网内放入生豆后，用夹子夹住网盖。烘焙中会有银皮飞出，建议在室外操作。



② 上火烘焙

手持滤网，置于火头上方约15厘米处，调至中火，边烘焙边摇晃，使生豆均匀受热，水分蒸发。这个阶段操之过急，易导致生豆表面焦、内部生，故火候务必掌握好。



③ 继续摇晃手滤网

上火1~2分钟后，银皮开始剥落，不断摇晃滤网使其飞散，豆的颜色逐渐加深。

必备用具：手滤网烘焙具、卡式火炉、金属箩、夹子、手套、电吹风，再加上生豆。生豆上火烤后，银皮（chaff）会剥落飞出，烘焙在室外进行为好。电吹风是烘焙结束后给烘焙豆降温使用的，也可用电风扇代替。生豆用量以15人份、150克为宜。

将生豆放入滤网内，用夹子将网盖固定住，戴上手套，开始操作。卡式炉点火，调至中火大小，手持滤网在火头上方约15厘米处烘焙，边烘边摇晃。约1~2分钟后，银皮开始剥落，随着滤网摇晃，银皮飞散出来。继续烘焙，咖啡豆的颜色逐渐变成棕黄色，并逐渐加深，约15分钟后，开始听到“噼啪！”“噼啪！”的响声。仔细体会声音与咖



④ 撤离火源

继续烘焙，约15分钟后听到“噼啪！”“噼啪！”的响声，请仔细体会声音及豆的颜色。继续烘焙至喜欢的程度，撤离火源。

⑤ 吹冷烘焙豆

将烘焙豆倒入金属箩，立即用电吹风（冷风挡）冷却烘焙豆。此时手滤网仍很烫，请注意。咖啡豆吹冷后，烘焙即告完成。



啡豆的颜色变化，对今后掌握烘焙程度会有帮助。

出现声响后，再继续烘焙至自己喜爱的程度。结束后离开火源，立即用电吹风或电风扇吹，给烘焙豆降温，这是为了防止在余温作用下烘焙继续。

烘焙火候要注意，火太大，易导致烘焙不匀。另外，手滤网及烘焙豆都很烫，要防止烫伤。

■ 透明手摇式烘焙器操作方法

必备用具：透明手摇式烘焙器、手套、电吹风。下方的酒精灯内加入酒精至八成满，确认酒精已充分湿润灯芯后点火。

玻璃圆桶内放入生豆，合上盖子。手持摇柄，以每分钟约20转的速度转动圆桶。为使烘焙均匀，转动速度一定要均匀。

15~20分钟后，可听到“噼啪！”“噼啪！”的声响，继续烘焙至自己喜欢的程度后，熄火，立即用电吹风冷却。



① 点火

酒精灯内加入酒精，点火。
加酒精量以八成为宜。

② 转动圆桶

加入生豆后，转动圆桶，转动速度要均匀，以使烘焙均匀。听到“噼啪”的响声后，继续烘焙到自己喜爱的程度。熄火，吹风冷却。



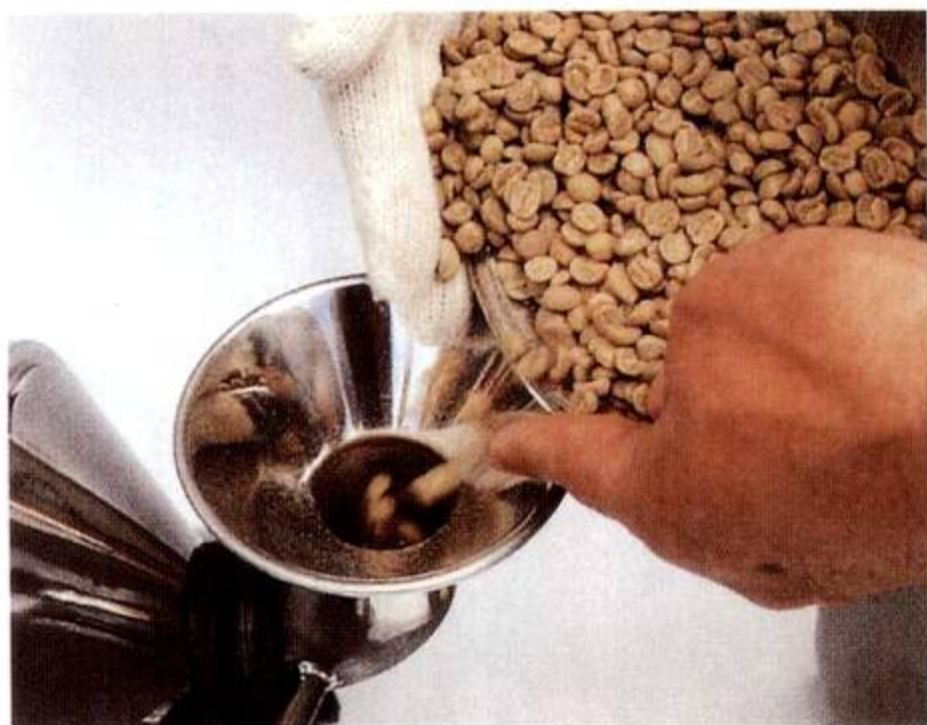
■ 取样式烘焙器操作方法

必备用具：取样式烘焙器、手套等。

将生豆加入烘焙罐内，盖上盖子，架于炉具上，调整罐体至合适高度。点火，手摇转动罐体，开始烘焙。如开始冒烟，要注意勿烘焙过度。可用取样勺取出少许豆子，查看烘焙状况。听到“噼啪”的响声后，继续烘焙至自己喜爱的程度。熄火，吹风冷却。

① 转动罐体

将生豆倒入烘焙罐内，调整罐体高度，点火，手摇转动罐体。转动速度要均匀，以使烘焙均匀。



② 用取样勺检查烘焙状况

烘焙过程中，可用取样勺取出豆子查看烘焙状况。听到“噼啪”的响声后，继续烘焙至自己喜爱的程度。熄火，吹风冷却。

手摇滚筒式烘焙器操作方法

必备用具：手摇滚筒式烘焙器、炉具、手套、电吹风等。

将生豆放入滚筒中，盖上盖子，架于炉具上，调整高度。点火后，调节至中火，转动滚筒手柄，开始烘焙。转动速度掌握在每分钟40~50转，并保持均匀。听到“噼啪”的响声后，继续烘焙至自己喜爱的程度。熄火，吹风冷却。

① 滚筒内加入生豆

将生豆加入滚筒内，盖上盖子，架于炉具上，调整高度。



② 转动滚筒

按固定速度手摇转动滚筒。听到“噼啪”的响声后，继续烘焙至自己喜爱的程度。熄火，吹风冷却。



学会杯试

用自己的感官来鉴别咖啡所具有的香味和口味

■ 什么叫杯试?

所谓杯试 (cup testing), 就是用人的感觉器官来判断鉴别咖啡的香味、口味。通常使用专用的耐热玻璃杯及勺子进行检查。为了制作出美味咖啡, 咖啡专家经常要将这些测试杯排放在旋转台上, 边旋转边检查。

咖啡专家们不仅要检查咖啡的色、香、味, 还要检查残留在咖啡豆上的消毒剂的的气味、碘味、霉味等异味。

当然, 一般家庭中所进行的杯试, 不是咖啡专家所检查的内容, 是利用嗅觉、味觉来鉴别咖啡。如能鉴别出好气味、好味道, 就能方便地找出自己喜爱的咖啡口味。

家庭里进行杯试, 无需专用的耐热玻璃杯及勺子, 只需使用家庭日常工具, 就可对平时饮用的咖啡豆的香气及味道进行检查。这项工作反复经常进行, 就能训练自己对咖啡的味觉和嗅觉的判断能力。



杯试专用的耐热玻璃杯、专用勺子。家庭中可用热水杯及普通勺子代替。为了区别味道, 经常需要用数个杯子。

① 杯内放入咖啡粉

杯内放入粗研咖啡粉约 10 克，家庭里现有的品种即可。



② 注入开水

向杯内注入开水，加至满杯。等待约 5 分钟，温度下降至能饮用程度（约 70°C ）。

③ 搅拌

用勺子搅拌均匀，准备完毕。



■ 香味和口味鉴别

首先闻一下咖啡的香味，此时，经鼻腔闻到的称做香味（aroma），经口腔感受到的称做口味（flavor）。

感受香味的器官叫嗅觉受体。闻咖啡香味时，要下意识地使香味与嗅觉受体充分接触，仔细体会，反复深嗅2~3次。可将体验到的咖啡香味和口味想像成各种香味，如：橙皮的香味、葡萄干的香味、干果的优雅香味等，并记住这个气味。

如此反复体会、积累经验后，就能逐渐掌握鉴别咖啡气味的方法。而且，这样不仅能享受到咖啡的味道，也能享受到咖啡的香味及口味。

咖啡冲泡好后，先仔细闻一下咖啡的香味和口味，以后渐渐地也能鉴别新鲜咖啡的气味。



用鼻闻时要让气味充分接触鼻腔深处的嗅觉受体，并将咖啡的香味和口味想像成各种香味。

用舌鉴别味道

香味鉴别后，再进行味觉鉴别。

舀取一调羹咖啡上清液，含入口中，让咖啡液布满舌面，仔细感觉咖啡的酸、苦、甜、咸四种味道。这里所指的酸味，不是刺激性的，而是一种柔和的酸味，苦味也是苦中带甜的感觉，甜味是一种醇厚而回味悠长的感觉。咸味在咖啡中是用舌感觉不到的。

巴西咖啡豆的出口商在进行杯试时，有“最柔和”（Strictly soft）这一等级，这是指咖啡风味非常柔和而带有甜味。可用这种咖啡来试试，用整个舌面仔细体会一下，以后就能逐渐掌握鉴别咖啡的酸味和苦味。



舌面上味觉细胞的位置



要让咖啡液均匀布满舌面上的酸、苦、甜、咸四种味觉细胞的位置。虽然咖啡并无咸味，也要主动有意识地仔细体验，这样才能掌握鉴别咖啡不同口味的技巧。



速溶咖啡是日本人发明的，易拉罐装即饮咖啡也是日本人发明的。咖啡传到日本的历史并不悠久，但日本人却在咖啡上作出新创造，并以此促进了咖啡的普及，这一点很耐人寻味。

速溶咖啡及易拉罐装咖啡的诞生

1899年，日本科学家加藤·萨特里博士在美国发明了即冲式咖啡。加藤博士将冲泡好的咖啡用真空干燥法制成速溶咖啡的实验获得了成功，但加藤博士并未在意发明专利，结果此项发明被别人首先申请并获得了专利。

再来看一下易拉罐装咖啡。第二次世界大战结束后，随着速溶咖啡的出现，加之进口贸易日益放开，日本国内兴起了咖啡热，易拉罐装即饮咖啡就是在这种背景下诞生的。1969年，上岛忠雄氏（上岛咖啡的创始人）有一次在火车站喝咖啡奶，忽然列车要发车了，才喝到一半的上岛不得不中止饮用去赶火车。此事触动上岛发明了易拉罐装咖啡。

就这样，经过不断创新改良，咖啡成为了方便饮用的、大众化的饮料。





咖啡豆的奥秘

任何细节都想了解，
咖啡豆产自何处？
是如何成为饮料的？
如此探寻咖啡的奥秘，
也是一种乐趣。



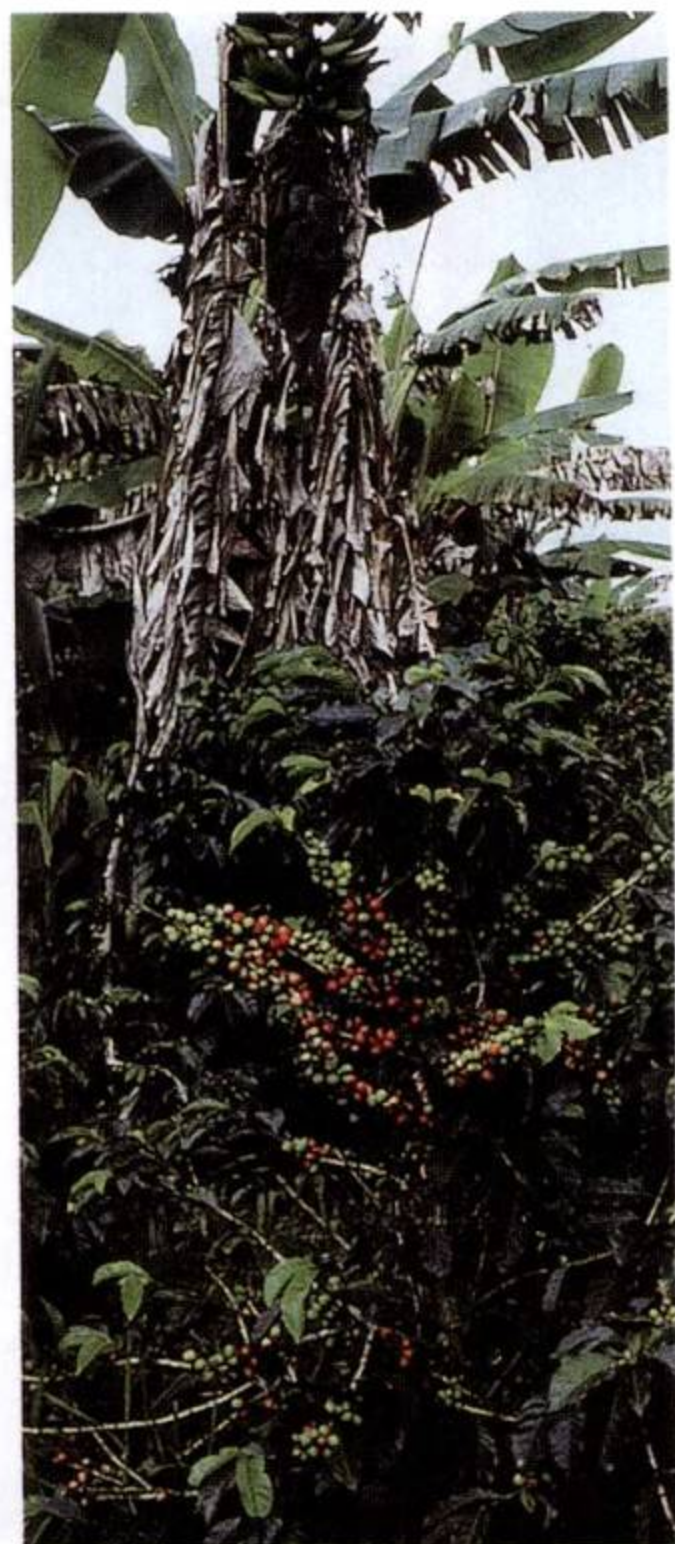


咖啡豆产于何处？

咖啡豆是红色或黄色的咖啡果实中的种子

咖啡树是什么样的？

咖啡树属于茜草科咖啡亚属常绿树，原产地为埃塞俄比亚，由那里传至中南美洲、非洲等世界各地。盛产咖啡的地区称为“咖啡带”（coffee belt），这些咖啡带具有共同的特点，详细请参看 P.90。



咖啡树种下后，5年可长至5米高，但为了便于收获，通常人工修剪保持在2米高左右。每年都收获，一般经过15年后，从根部往上30厘米处锯断，让其重新长出新芽。这样，一棵咖啡树可以收获利用约30年。

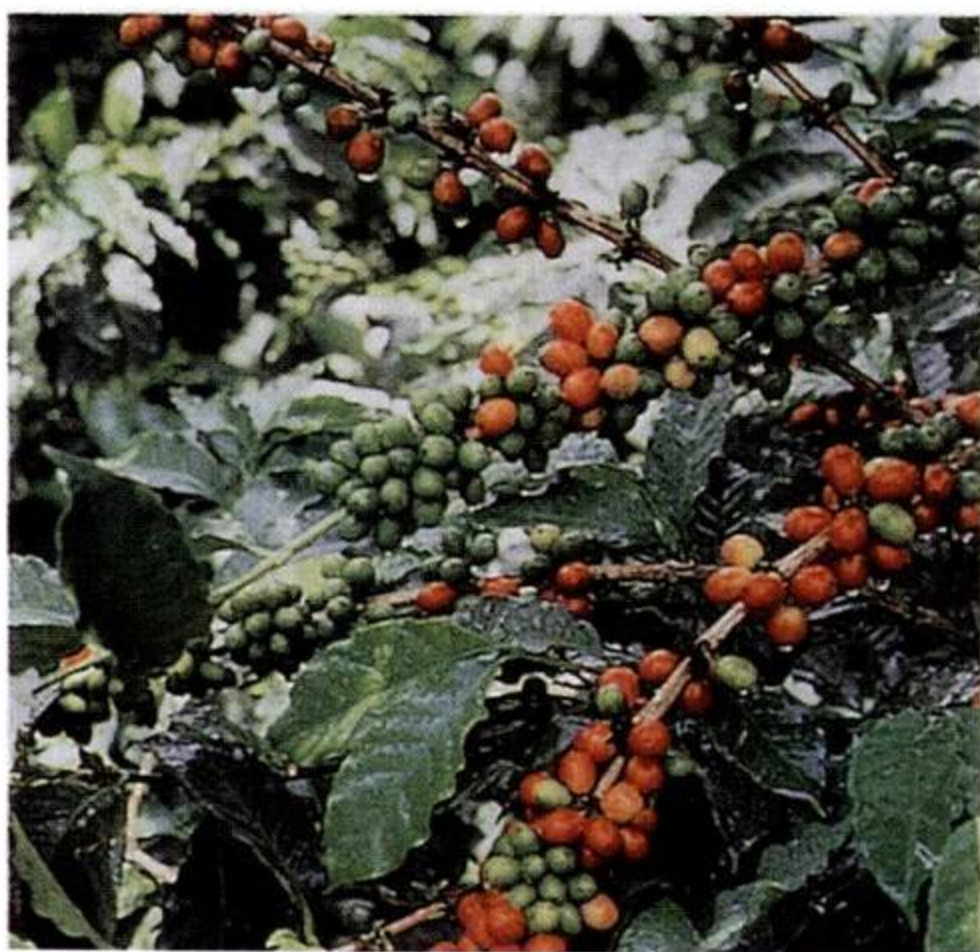
为何叫咖啡樱桃？

播种后2~3年，咖啡树就会开出白色小花，发出类似茉莉花般的芳香，3天后花即凋谢，其后结出绿色坚实的果子，约经过半年左右，果实由绿转红或转黄，逐渐成熟，这就是咖啡果，果实里的种子即是咖啡豆。

咖啡果又称为咖啡樱桃（coffee cherry）。因大多数的成熟咖啡果呈红

色，且形似樱桃，故又称做咖啡樱桃。

咖啡果的结构



咖啡果略呈椭圆形，最外面包裹着一层坚硬的外皮（out skin），里面一层是胶状的果肉（pulp），再里面一层是内果皮（parchment），再里面紧紧包裹在种子上的皮叫银皮（silver skin），最里面包裹着青绿色的种子，即咖啡豆。



种子通常两个一组成对存在，各呈半球形，平面相对，合成一个椭圆球形，这种豆称做平豆（flat bean）。也有约5%~10%的种子是单个的椭圆球形，这种豆称做圆豆（peaberry）。因圆豆稀少，往往做成



圆豆（上）及平豆（下）

一些名牌产品，价格较高。

种子的中间还有一条凹陷的沟，称做中心沟（center cut），此部位也覆有银皮。



咖啡果的构造

平时看不到的咖啡果的内部构造是怎样的

剥开咖啡果的皮看看

咖啡果（咖啡樱桃）采摘后，为了便于去除外皮（out skin）及果肉（pulp），通常要放在水里浸泡发酵，一般浸泡发酵1~2天，外皮及果肉就很容易去除。

剥开咖啡果的外皮，可看见里面的果肉（照片①）。外皮很硬，放在嘴里嚼一下，有很涩的味道。果肉由胶质及纤维成分组成，粘粘的，富有弹性，带有甜味。

去掉果肉后，可看见表面覆有内果皮（parchment）的种子（照片②），内果皮呈土黄色。通常连皮水洗后，自然干燥（晒干）1个月，然后去除内果皮、银皮（脱壳工序），就成为可供烘焙的生豆（照片③）。

剥开内果皮，可见一层薄薄的银色膜，这就是银皮（silver skin）（照片④）。内果皮及银皮都很坚硬，咖啡种子就是这样被一层层的坚



① 剥开外皮，可见果肉包裹着的种子。



② 去掉粘粘的果肉，可见包裹着内皮的种子。



③ 晒干后的内皮包裹着的种子。



④ 剥开内皮, 是银皮包裹着的种子。



⑤ 银皮包裹着的绿色生豆。



⑥ 生豆、银皮 (中)、内皮。

硬皮保护着。

不去除内果皮就烘焙, 就会产生缺陷豆。银皮在烘焙过程中会自行脱落, 在原产地, 生豆以银皮少者为上品。

去掉银皮, 就可看见青绿色的生豆 (照片⑤), 又称做green coffee。生豆需要经过选豆机筛选, 去除缺陷豆, 并按大小及形状分出等级。

因此, 从咖啡果到咖啡生豆, 要经过漫长的时间。了解咖啡豆的加工过程, 有助于更好地品尝咖啡美味。



咖啡的故乡

沿赤道附近的“咖啡带”，具有共同的特点

咖啡带地区的特点

咖啡产地，是以赤道为中心线、南北纬各 25° 之内的狭长地带，它宛如带子一般环绕地球一圈，故被称为咖啡带 (coffee belt)。

咖啡带处于热带地区，具有适宜咖啡种植的环境条件，年平均气温约 22°C ，不热不冷，是咖啡生长的理想环境。咖啡特别不耐寒，只要遭受一次寒冷，就会全军覆没。

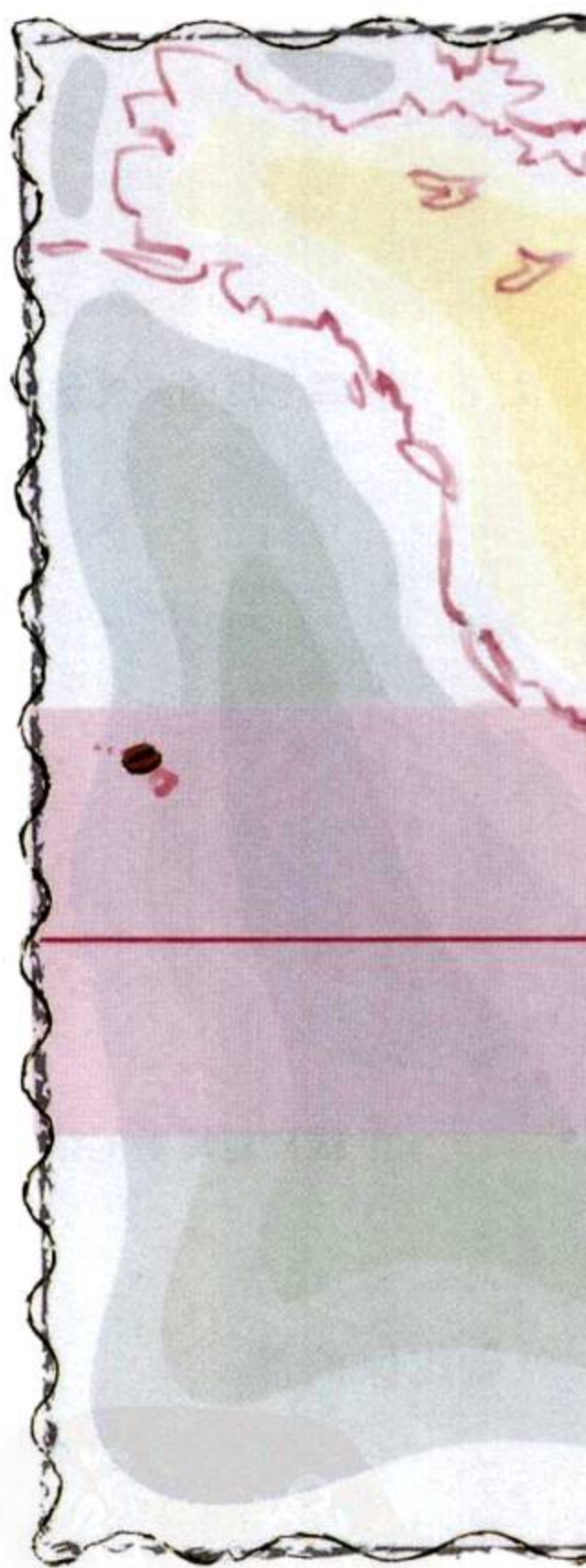
另外，年平均降雨量在 1 500~2 000 毫米之间，雨量平均，也是咖啡生长的必要条件，尤其在开花期及成长期雨量要充足，收获期雨量少，这对咖啡生长最有利。

适合咖啡生长的土壤是火山灰土质，含有丰富的有机质，透水性、透气性好，山坡斜面及高原地带最适合。

咖啡的产地有 60 多个国家

目前，种植咖啡的国家有 60 多个。过去一直是中南美洲各国占世界产量的大半，近年来，东南亚的咖啡产量大幅增长，引人注目。

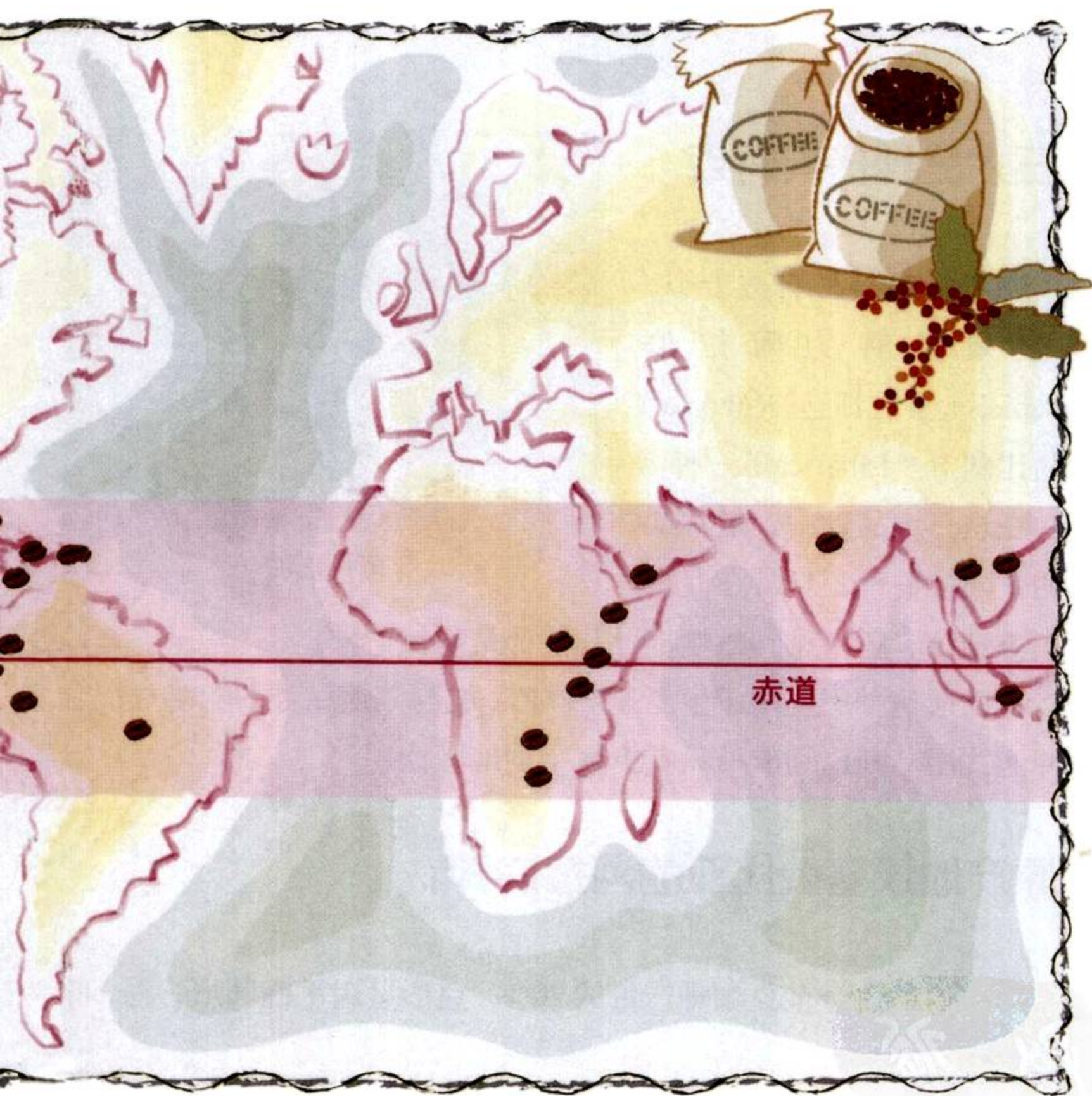
咖啡主要产地有：



中南美洲：厄瓜多尔、萨尔瓦多、危地马拉、哥斯达黎加、哥伦比亚、尼加拉瓜、巴西、委内瑞拉、秘鲁、洪都拉斯、墨西哥。

加勒比海及西印度群岛：古巴、牙买加、多米尼加、海地。

美国：夏威夷。



东南亚：印度、印度尼西亚、泰国、越南。

西亚：也门。

非洲：乌干达、埃塞俄比亚、肯尼亚、赞比亚、津巴布韦、坦桑尼亚。



咖啡三大品种

通常饮用的咖啡多为阿拉伯种和罗巴斯达种，利比利卡种仅产于个别地区

三大品种各具特点

咖啡树的品种有数十个，但主要品种为阿拉伯 (Arabica)、罗巴斯达 (Robusta) 和利比利卡 (Liberica) 三种。

在这三大品种中，最常饮用的是阿拉伯种，日常在专卖店、咖啡馆、超市见到的咖啡豆几乎都是阿拉伯种。

罗巴斯达种主要用于生产速溶咖啡，或与其他品种的咖啡豆混合后冲泡饮用。利比利卡种只有少数个别地区饮用。



阿拉伯种

原产地埃塞俄比亚的阿拉伯种

阿拉伯种占全世界咖啡产量的70%，豆形呈扁平椭圆形，香、味俱佳。

种植环境条件是海拔800~1 500米、气温15~24℃，缺点是不耐病虫害，但口味好、香气纯，是最受欢迎的品种。

树高可长到5~6米，通常修剪保持在2米高以内。主要生产国有：萨尔瓦多、危地马拉、哥伦比亚、巴西、秘鲁、墨西哥、牙买加、印度尼西亚、印度、埃塞俄比亚、坦桑尼亚、肯尼亚等。

原产地刚果的罗巴斯达种

产量占20%~30%，短短的椭圆形，耐冲泡，提取液量是阿拉伯种的2倍，无酸味，苦味浓。

海拔800米以下也可种植，耐病虫害，产量也比阿拉伯种高。树高可长至10米，为便于管理，通常修剪保持在较低高度。

主要生产国有：印度尼西亚、泰国、越南、乌干达、科特迪瓦、喀麦隆。



罗巴斯达种

原产地在利比里亚的利比利卡种

利比利卡种产量极少，呈两头略尖的菱形，苦味很浓。在海拔200米以下的地区也可种植，耐病虫害。但生长周期长，几乎是阿拉伯种的2倍，故产量低，流通很少。

树高可达15米，主要产于利比里亚、苏里南、科特迪瓦等国。

（咖啡果的三大品种）

品 种	阿拉伯	罗巴斯达	利比利卡
特 点	品质特点均衡	容易种植，栽培地广	苦味浓重，主要供本国消费或出口至欧洲
树 高	5 米	10 米	15 米
树 形	伞形	圆形	圆锥形
叶 长	12~15 厘米	20 厘米以上	30 厘米以上
叶 宽	6 厘米	10 厘米以上	10 厘米以上
原产地	埃塞俄比亚	非洲	利比里亚
占世界产量比例	70%~80%	20%~30%	1% 以下



咖啡果的水洗加工法

收获后的咖啡果，有两种加工方法

■ 加工方法之一的水洗法

咖啡果收获后，为了制成咖啡豆，需要将外皮、果肉、内果皮、银皮、水分等去除，这一过程称为精制加工。

加工有两种方法，其中之一是水洗法，在危地马拉、哥伦比亚、墨西哥、牙买加、夏威夷、肯尼亚、坦桑尼亚等咖啡生产国约70%采用这种加工方法。

还有一种加工方法是非水洗法，详细请参看 P.96。

水洗加工法需要大量水以及水槽等设备，加工过程比较麻烦，水浸泡发酵过程掌握得不好，会出现发酵酸味或异味。水洗法的优点是成品中杂质混入少，品质好，银皮也去除得比较干净，可将影响咖啡口味的不利因素充分去除。

■ 水洗法的工艺流程

① 选豆

将咖啡果放入巨大的水槽内，这样，腐烂或未成熟的咖啡果就会浮上水面，将它去除。成熟的咖啡果沉在水下。

② 去除果肉

用果肉去除机剥去外皮、去除果肉，取出种子。

③ 发酵

将取出的种子放入发酵槽内，等待1天，让其发酵。发酵后

会产生特殊的醇香味。经这道工序后，种子上残留的果肉就容易去除了。

④ 水洗

将果肉的胶质成分和纤维成分用水充分洗净，种子表面只留内皮。

⑤ 干燥

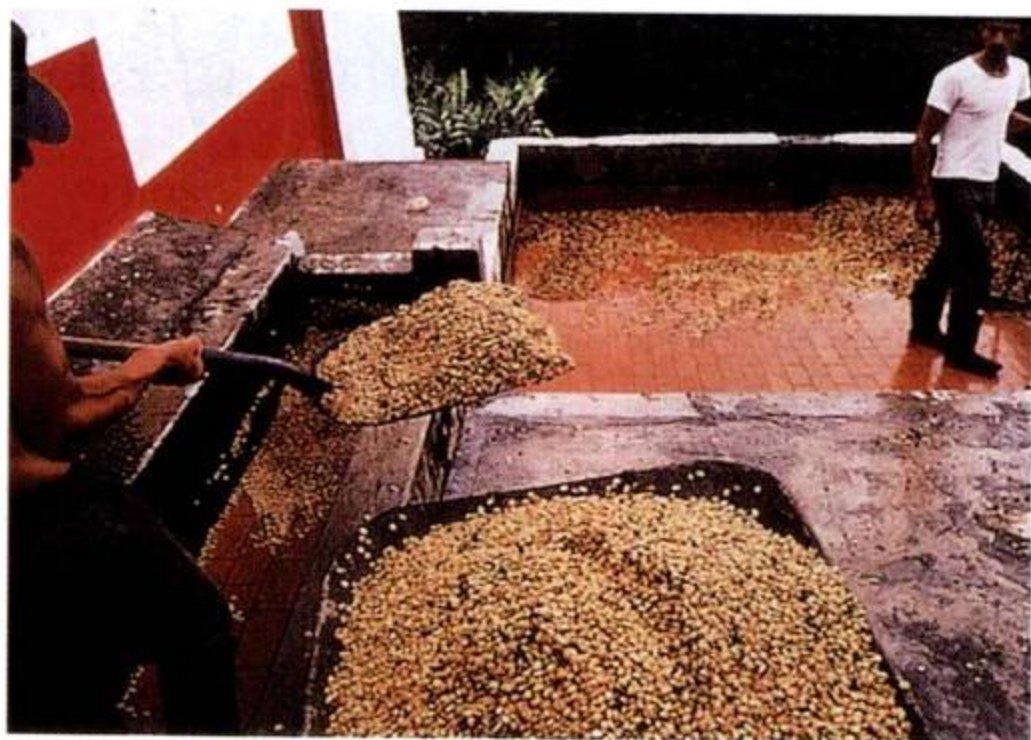
阳光下晒干，约需1个月。有机械干燥设备的地方也同时采用。这道工序完成后的咖啡豆称为“内皮咖啡豆”（parchment coffee）。

⑥ 脱壳

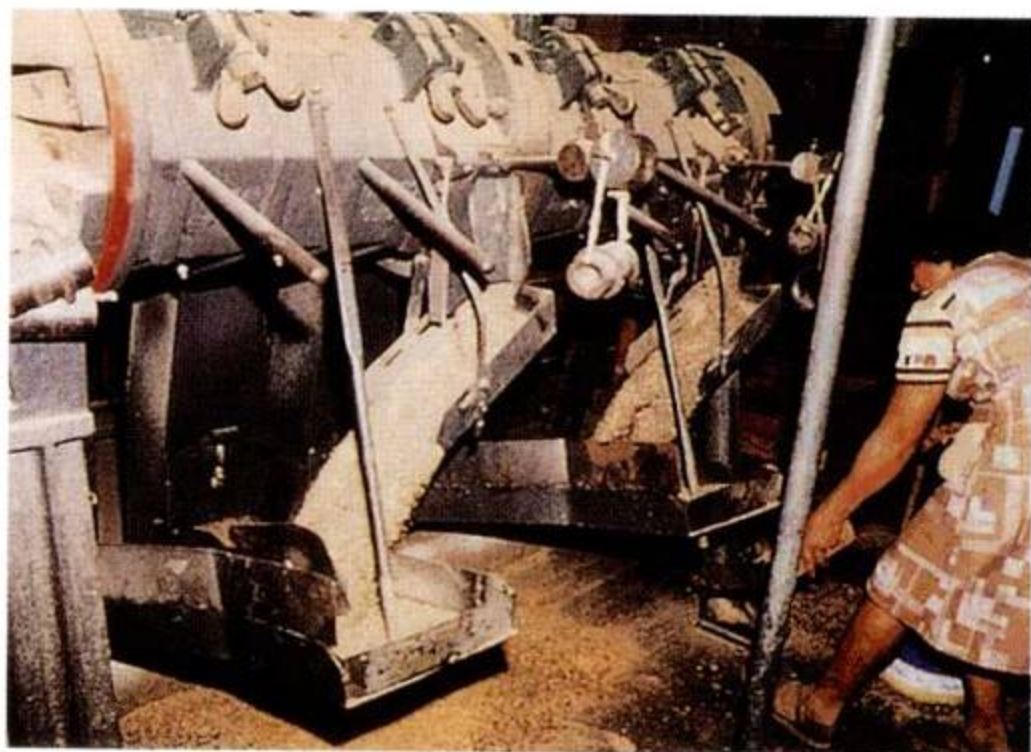
用脱壳机，将“内皮咖啡豆”去除内皮和银皮。这道工序完成后，就成为可供直接烘焙的成品生豆（green coffee）。



筛选出的咖啡果用果肉去除机去除果肉。



经发酵、水洗后的咖啡果，置于阳光下晒干。



用脱壳机进行脱壳。



咖啡果的非水洗加工法

非水洗加工法只在个别地区采用，易受天气影响

咖啡果直接晒干

非水洗加工法只在巴西、埃塞俄比亚、科特迪瓦等少数地区采用。

这种方法是将咖啡果直接置于阳光下暴晒干燥，做成咖啡干果，然后将干果经脱壳后取出咖啡豆。加工过程非常简单。

这种方法易受天气影响，存在杂物混入多、银皮残留多等缺点。

非水洗加工法的工艺流程

① 筛选

虽然称做非水洗加工，但仍要放入水槽内，手工去除泥块、未成熟的果实等。

② 干燥

筛选后，将咖啡果平摊在场地上，经阳光暴晒干燥。平摊时使用

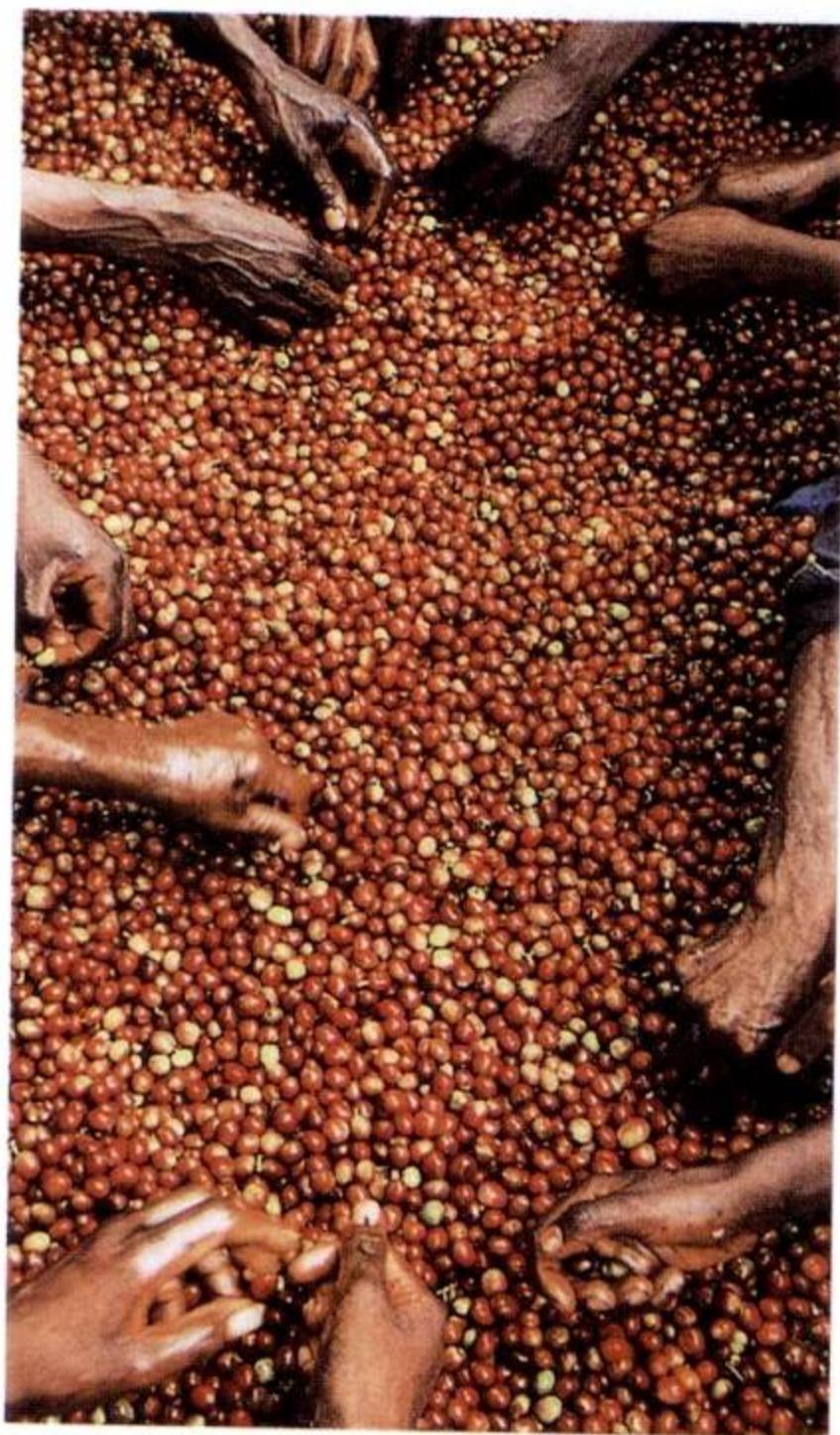


一种工具推平咖啡果，就像棒球场推平场地一样。这种工具在巴西叫做“哈斯特尔罗”。每天要反复推数次，使其接受阳光平均，干燥均匀。晒干过程约需1周左右。晒干均匀的干果，脱壳也容易。

采摘咖啡果是一项重体力劳动，需一个用手摘下。

③ 脱壳

晒干后的干果发黑，将它放入脱壳机进行脱壳。这道工序将外皮、果肉、内果皮、银皮全部去除，加工成成品生豆。



收获的咖啡果放在水槽内，手工挑选，然后干燥、脱壳。

酸味苦味皆柔和

这种非水洗加工法又称干式法，取水不方便的小规模种植园常采用。与水洗加工法相比，出来的成品生豆绿色浅，外观上似乎不好看，但无发酵味，酸味和苦味皆柔和，是保持生豆天然风味的加工方法。

此外，最近在巴西还采用一种半水洗方法，它是在水洗法中省去发酵和水洗两道工序。

咖啡豆交易

纽约咖啡交易所以阿拉伯种为主，伦敦咖啡交易所以罗巴斯达种为主，按以下分类进行交易。另外，东京谷物商品交易所两种品种都交易。

分 类	生 产 国 名
哥伦比亚·麦尔德	哥伦比亚、坦桑尼亚、肯尼亚。 (水洗法加工，除此以外的中南美阿拉伯种为阿萨·麦尔德)
阿萨·麦尔德	墨西哥、秘鲁、萨尔瓦多、牙买加、哥斯达黎加、危地马拉、洪都拉斯、印度、委内瑞拉等。
非水洗阿拉伯种	巴西、埃塞俄比亚、玻利维亚、巴拉圭等。
罗巴斯达种	马达加斯加、乌干达、刚果、喀麦隆、科特迪瓦、印度、印度尼西亚、泰国、越南等。

咖啡豆的等级分类



以大小分类

咖啡豆的等级标准因国而异

■ 过滤筛分大小

咖啡豆各国各有各的等级标准，其中之一是按大小来分类。这种分类方法是采用专用的过滤筛，依筛目大小分出咖啡豆的大小，筛目标号越高，咖啡豆越大。



就是同一品种的咖啡豆，大小也有很大的差别。

■ 巴西的分类方法

巴西采用品质类型（缺陷豆的多少）、大小（过滤筛目）、口味三种分类方法来确定咖啡豆的等级。

所谓品质类型，就是根据300克咖啡豆中混入的缺陷豆的数量多少，分别用NO.2~NO.8来表示等级，NO.2为最优等。

大小分类，按过滤筛目大小，标号20~13。20号的筛目直径为8毫米，19号的筛目直径为7.5毫米，直至13号直径5.25毫米。

口味分类，有柔和（柔和而略带甜味）、浓烈（刺激性的浓重口味）等不同口味。

巴西就是根据以上三种方法来区分咖啡豆的等级。

■ 哥伦比亚的分类方法

哥伦比亚是按照大小来区分咖啡豆的等级的。

严选品，是指筛目17号以上的咖啡豆占80%以上，这是出口的最高等级。标准品，是指筛目14至16号之间的咖啡豆。13号以下供国内消费。

■ 坦桑尼亚的分类方法

坦桑尼亚是按照咖啡豆的大小和重量来区分等级的，从大(重)到小(轻)依次为：AA级(6.75毫米以上)、A级(6.75~6.25毫米)、B级(6.25~6.15毫米)、C级(6.15~5.9毫米)。比以上更轻的更小的咖啡豆，用AF、TT、F等来表示。

■ 肯尼亚的分类方法

肯尼亚是根据咖啡豆的大小、重量、形状来区分等级的，有AA级(7.2毫米)、AB级(6.8毫米)、C级(比A和B更小)、TT级(从AA和AB中选出的重量更轻的豆)、T级(从C级中选出的重量更轻的豆)等。

巴西咖啡豆的等级分类法

品质类型（No.）	2	3	4	4.5	5
缺陷豆数 / 300 克	4	8	26	36	46
口 味 分 类	口 味 描 述				
最柔和（strictly soft）	最柔和，有甜味				
柔和（soft）	柔和，带甜味				
略柔和（softish）	中性，甜味不明显				
硬（hard）	口味浓烈				
里约味（Rioy）	略带碘味				
药味	有药品味				
大小等级（过滤筛目）					
20 号	8 毫米				
19 号	7.5 毫米				
18.5 号	7.25 毫米				
18 号	7 毫米				
17 号	6.75 毫米				
16 号	6.5 毫米				
15 号	6 毫米				
14 号	5.5 毫米				
13 号	5.25 毫米				
小圆豆（pea berry）					

一目了然的咖啡豆的等级分类



以海拔高度分类

高海拔地区出产的咖啡豆通常价值较高

海拔越高，价值越高

高海拔地区温差大，所产的咖啡豆质地紧密，品质好，口味酸香适口。因此，咖啡种植地海拔越高，成交价格也越高。

中美洲地区所生产的咖啡通常以海拔高度来区分等级，具体分级方法各国有所差异。



咖啡种植地。根据国家及地理条件等，情况千差万别。

虽然等级区分依此进行，因为咖啡豆从种植园运出来到流通环节的过程中，口味及香味都会发生变化，因此，实际口味要通过测试来判断。

了解了这些等级分类方法，对选购咖啡豆会有所帮助。比如在专卖店购买新咖啡豆时，可以查看一下包装上的说明。日本每年大量进口全世界最优质的咖啡豆，如果能明白所选咖啡豆是哪国的、哪个等级的，做到心中有数，就能购买到符合自己口味的咖啡豆。

墨西哥的海拔高度分类

在墨西哥，海拔1 700米以上产的咖啡豆为最高等级，称为Strictly High Grown (SHG)，海拔1 600~1 000米产的咖啡豆称为High Grown (HG)，海拔1 000~700米的称为Prime Washed (PW)。

危地马拉的海拔高度分类

在危地马拉，海拔1 350米以上高地产的咖啡豆称为Strictly High Bean (SHB)，海拔1 350~1 200 米产的咖啡豆称为 High Bean (HB)，往下再分5级，直至海拔600米。海拔600米以下的咖啡豆称为Good Washed(GW)。

洪都拉斯的海拔高度分类

在洪都拉斯，海拔1 200 米以上产的咖啡豆称为 Strictly High Grown (SHG)，海拔1 200~900 米的咖啡豆称为 High Grown (HG)，海拔900~600 米的称为 Central Standard (CS)。

哥斯达黎加的海拔高度分类

在哥斯达黎加，海拔1 620~1170 米高地产的咖啡豆称为 Strictly High Bean(SHB)，其中又以靠太平洋一侧出产的咖啡豆为最高级，海拔1 170~990 米的咖啡豆称为 Good Hard Bean (GHB)，再往下分4级，直至海拔600 米。海拔600~150 米的咖啡豆称为 Low Grown Atlantic (LGA)，主要是靠大西洋一侧产的咖啡豆。



特级咖啡是这样产生的

由于咖啡豆的各种等级区分方法，于是就产生了所谓特级咖啡。但每年特级咖啡的定义有所不同，各年份有各自的标准。无论如何，等级最高的咖啡并不一定是味道最美的咖啡，等级区分只能作为选购适合自己口味咖啡的一种参考。



中美洲及加勒比海地区的咖啡豆

中美洲及加勒比海地区的咖啡豆，
有大家非常熟悉的蓝山咖啡等

大量出口到日本的品种

中美洲及加勒比海地区的咖啡豆，有堪称世界顶级的牙买加著名的蓝山咖啡等，为消费者所熟悉。

该地区的危地马拉、巴西、哥伦比亚，海拔3 000米左右的火山众多，有适宜咖啡种植的气候条件，其他的著名咖啡出产国如墨西哥、面向加勒比海及太平洋的洪都拉斯、在海岸线平行山脉上种植的萨尔瓦多等，这些中美洲及加勒比海地区咖啡盛产国的咖啡豆每年大量出口到日本。



牙买加

阿拉伯种 / 水洗法 / 品牌: 蓝山、高山 / 规格: No.1、No.2、No.3

其中以蓝山 No.1 为世界第一品牌，种植环境优越、独特，堪称咖啡极品。口味均衡丰富，柔和、细腻，酸中带苦。

危地马拉

阿拉伯种 / 水洗法 / 品牌: 危地马拉安地古亚 / 规格: SHB

SHB级是海拔1 350米以上高地产的最上等品。酸苦香浓，可作为单品咖啡品尝。



墨西哥

阿拉伯种 / 水洗法 / 品牌：
墨西哥 / 规格：AL、PL

AL 是墨西哥阿尔多拉地区海拔 1600~1000 米高地出产的上等品，具有柔和的酸味及甜味。生豆加工精良，烘焙时有清脆的爆裂声，烘焙豆品质上乘。



萨尔瓦多

阿拉伯种 / 水洗法 / 品牌：
萨尔瓦多 / 规格：CS

萨尔瓦多强风多，作为防风林，种植了低矮的帕帕斯种咖啡树。具有温和的酸苦味，略带甜味，口感好。近年来开始种植有机咖啡 (Organic coffee)。

洪都拉斯

阿拉伯种 / 水洗法 / 品牌：
洪都拉斯 / 规格：HG

口味均衡、酸苦平和，口感好。种植地为山峦地带，机械化水平低，咖啡果用人工采摘，品质优良。





南美及非洲地区的咖啡豆

代表世界水平的南美豆、日本常见的非洲豆，风味各异

■ 熟悉的咖啡豆品种

南美有世界著名的咖啡生产国巴西和哥伦比亚，主要采用传统工艺进行加工。非洲有咖啡发源地埃塞俄比亚，有醇香酸味的咖啡豆生产国肯尼亚，有豆形、酸味、香味皆上乘的咖啡豆生产国坦桑尼亚。非洲出产的咖啡豆形、香、味均衡，乞力马扎罗（Kilimanjaro）、摩卡（Mocha）等著名品牌为消费者所熟悉。



巴西

阿拉伯种 / 非水洗法 / 品牌：巴西 / 规格：No.2-19、No.4-14、16

巴西的咖啡豆产量占世界的30%，品质稳定，口味均衡，酸苦适中，最适合做混合咖啡。

哥伦比亚

阿拉伯种 / 水洗法 / 品牌：哥伦比亚 / 规格：斯普雷墨、麦德林、爱基塞伦

是“哥伦比亚·麦尔德”的主要生产国，气候地理条件非常适宜种植咖啡。苦味重，酸味适中，香味浓郁，可作单品咖啡饮用。



肯尼亚

阿拉伯种 / 水洗法 / 品牌：肯尼亚 / 规格：AA

肯尼亚南部的温达尼是靠近乞力马扎罗山的咖啡产地，山地坡度大，以家庭经营、手工采摘为主，水洗法加工，品质优良，酸味重是其特点。



坦桑尼亚

阿拉伯种 / 水洗法 / 品牌：乞力马扎罗 / 规格：AA

非洲最高峰乞力马扎罗山下种植的咖啡豆，是坦桑尼亚引以自豪的优质咖啡品种，酸味重，略深度烘焙后，酸、苦、香味均衡，是做单品咖啡的上品。

埃塞俄比亚

阿拉伯种 / 非水洗法 / 品牌：摩卡 / 规格：哈拉、锡达莫、拉卡姆蒂

埃塞俄比亚是咖啡的发源地，阿比西尼亚高原闻名于世，“摩卡（Mocha）”在日本更成为咖啡的代名词。摩卡风味的咖啡豆有野果香味，酸味柔和，口味均衡，是咖啡爱好者的上选。





亚洲及夏威夷的咖啡豆

亚洲各地区都有种植的亚洲豆，其中夏威夷的科纳豆很珍贵

亚洲各国生产的咖啡豆

提起亚洲，人们首先想到的是茶叶，但亚洲确实也有出产咖啡的国家。

印度尼西亚生产的咖啡，可称为亚洲咖啡的代名词，在世界上也有相当的地位。越南的咖啡豆近年来产量大幅增长，已进入世界咖啡主产国行列，但几乎都是罗巴斯达种，不能单独使用。同样生产罗巴斯达种的还有菲律宾，吕宋岛、棉兰老岛等热带地区为咖啡产区。



印度尼西亚

罗巴斯达种 / 水洗法 / 品牌：爪哇罗巴斯达 / 规格：W1B1

印度尼西亚出产的咖啡豆90%为罗巴斯达种，其中爪哇罗巴斯达是罗巴斯达种水洗豆中的优质品，享誉世界。酸味及香味皆弱，柔和的苦味令人回味，是制作混合咖啡、冰咖啡的常用品种。

印度尼西亚

阿拉伯种 / 水洗法 / 品牌：苏门答腊曼特宁 / 规格：G1、林顿

苏门答腊岛的曼特宁、苏拉威西岛的卡罗西、托拉杰等品牌，在日本也有相当知名度。曼特宁咖啡豆 (Mandheling) 取名于当地的曼特宁部族，颗粒大、苦味重、浓烈是其鲜明特点。



夏威夷的科纳咖啡

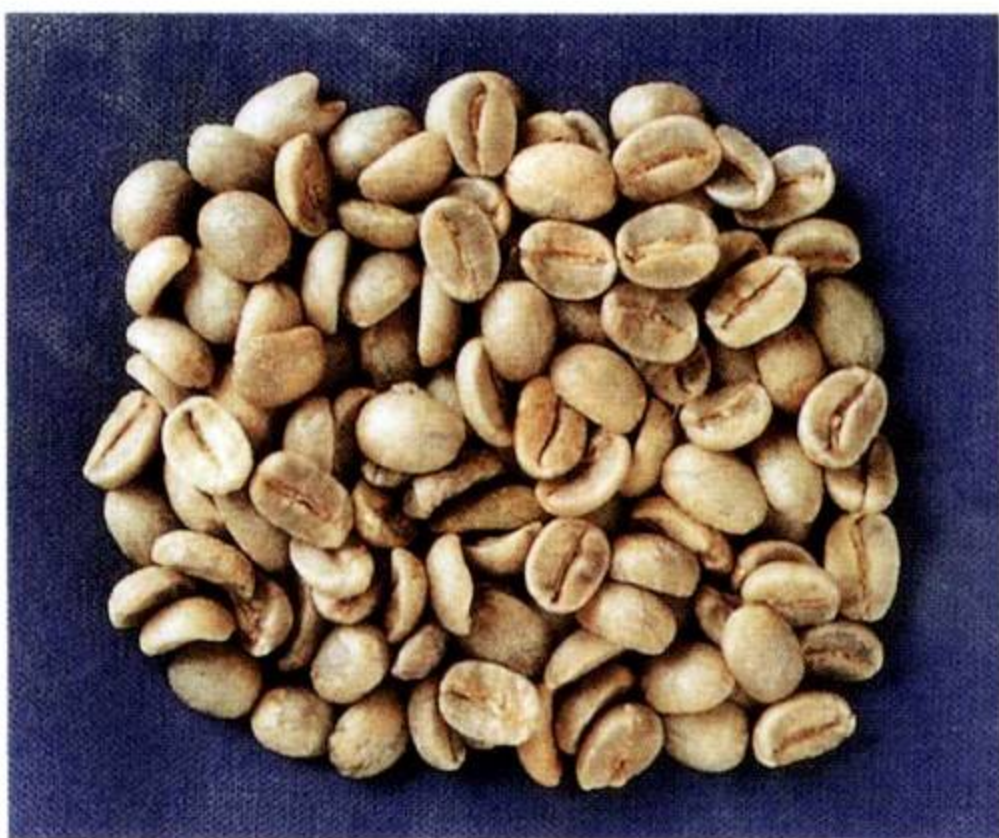
夏威夷咖啡，主要是指科纳（Kona）地区生产的科纳咖啡（Kona coffee），这种咖啡只产于科纳地区，且产量极少，故物稀而价高。

科纳咖啡的原种为阿拉伯种的特比卡（Tebica）亚种，故常被称为“阿拉伯特比卡科纳”（Arabica Tebica Kona）或“夏威夷科纳”（Hawaii Kona）。其豆形大、略带青绿色，烘焙豆有柔和酸味，口感幼滑舒爽。

美国夏威夷州

阿拉伯种 / 水洗法 / 品牌：
夏威夷科纳 / 规格：EXTRA
FANCY No.1

科纳地区位于夏威夷大岛的茂纳·凯亚山（Mauna Kea）和茂纳·罗阿山（Mauna Loa）山麓西侧，当地的咖啡种植园大多为日本人经营，品质等级相当高。因劳动力成本高，咖啡豆价格也贵。其酸味重、带有甜味，是稀少价高的品种。



咖啡的再利用

咖啡滓有各种用途。将咖啡滓去除水分充分干燥后，有除味效果，可用于烟灰缸、鞋柜等处的除臭。

将咖啡滓用布包裹，可用于擦鞋、擦地板，因其中含有的油分能去除污渍。此外，将咖啡滓与泥土混合，还可作为植物的肥料。



调配独创的混合咖啡

调配独创的混合咖啡必须掌握的基本知识

■ 什么叫独创混合咖啡？

咖啡豆因树种、产地不同而各具个性，酸、苦、甜及气味、风味等有微妙的差异。按其个性特点来烘焙，按自己喜好来研磨，如此冲泡出来的咖啡称为单品咖啡（Straight coffee）。

例如，埃塞俄比亚的摩卡咖啡豆有野果般香味，酸味柔和；哥伦比亚的咖啡豆苦味浓、酸味适中；印度尼西亚产的苏门答腊曼特宁咖啡味苦浓厚。将这些各具特点的咖啡豆品种混合在一起，可产生出新口味，这就是独创混合咖啡（Original blend coffee）。

混合咖啡就是将各种咖啡豆的特长充分发挥出来，创制出独特的新口味。



独创混合咖啡的基本知识

独创混合咖啡要依各人喜好来调配，但如果不掌握混合咖啡的常识，就无法制作出独创混合咖啡。

为了按自己喜好，创制出单品咖啡所没有的口味及香味，必须掌握以下四点：

① 选择优良咖啡豆

品质不佳的咖啡豆，口味当然也不会好，任你怎么混合调配，总是做不出美味的混合咖啡来。因此，选择品质优良的咖啡豆，是最重要的。

② 去除缺陷豆

缺陷豆混入其中，口味就会变差。识别并拣出缺陷豆，不仅在制作混合咖啡时，在制作单品咖啡时也同样很重要（请参照 P.66）。

③ 了解各种豆的特点

了解并掌握各产地咖啡豆的口味及香味特点、长处，不做到这点，无法调配出自己喜爱的口味。首先要做到对各种咖啡豆的特点了然于胸，才能创制出新口味。

④ 掌握烘焙程度

掌握各种烘焙程度对口味及香味的影响，才能在调配混合咖啡时有目的地选择，调配出自己喜爱的口味，这一点非常重要。

下面将举例说明独创混合咖啡的调配方法。读者可在掌握以上要点的基础上，参考这些实例，制作出自己的独创混合咖啡。



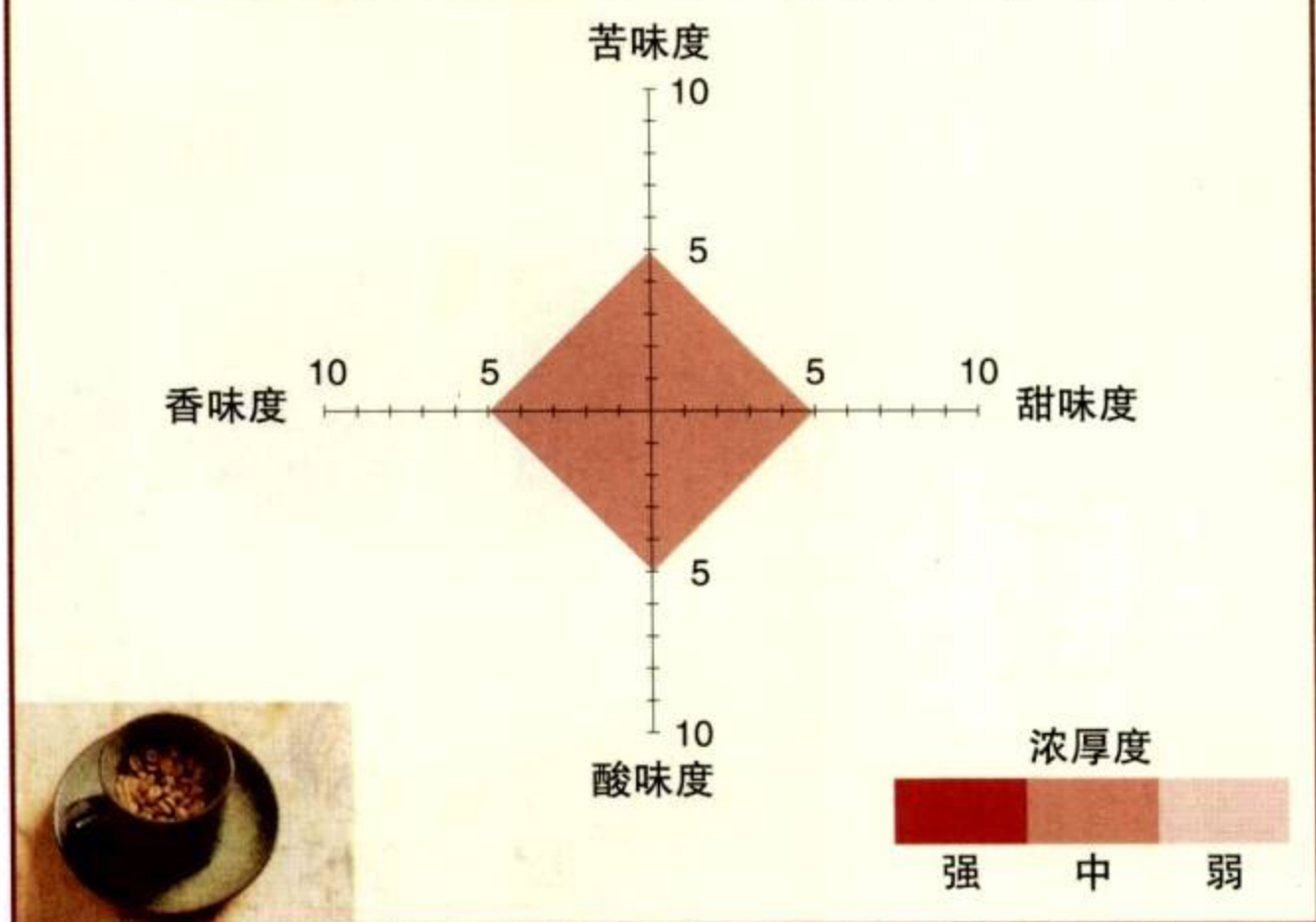


口味均衡的特选混合咖啡 (Best blend)

酸味、苦味、香味的最佳配合，口味均衡

配方：

危地马拉 SHB (30%)，墨西哥 AL (30%)，巴西 No.2 · 19 (30%)，乞力马扎罗 AA (10%)



以下混配方，是以深度烘焙豆作材料。研磨程度请参考P.28研磨度介绍及冲泡方法。

充分发挥各种咖啡豆的特长

顶级混合咖啡是酸味、苦味、香味的最佳配合，是将这些特点突出的咖啡豆混合在一起调配出的咖啡。

比如：酸味浓厚突出的危地马拉豆、兼具酸味及甜味特点的墨西哥豆、味苦而柔滑的巴西豆，将这些咖啡豆等比例混合，再配入适量酸味重的坦桑尼亚产的乞力马扎罗豆，如此调配出的混合咖啡口味不偏，浓度适中，风味均衡。

这种混合咖啡是初学者尝试制作独创混合咖啡的最佳选择。

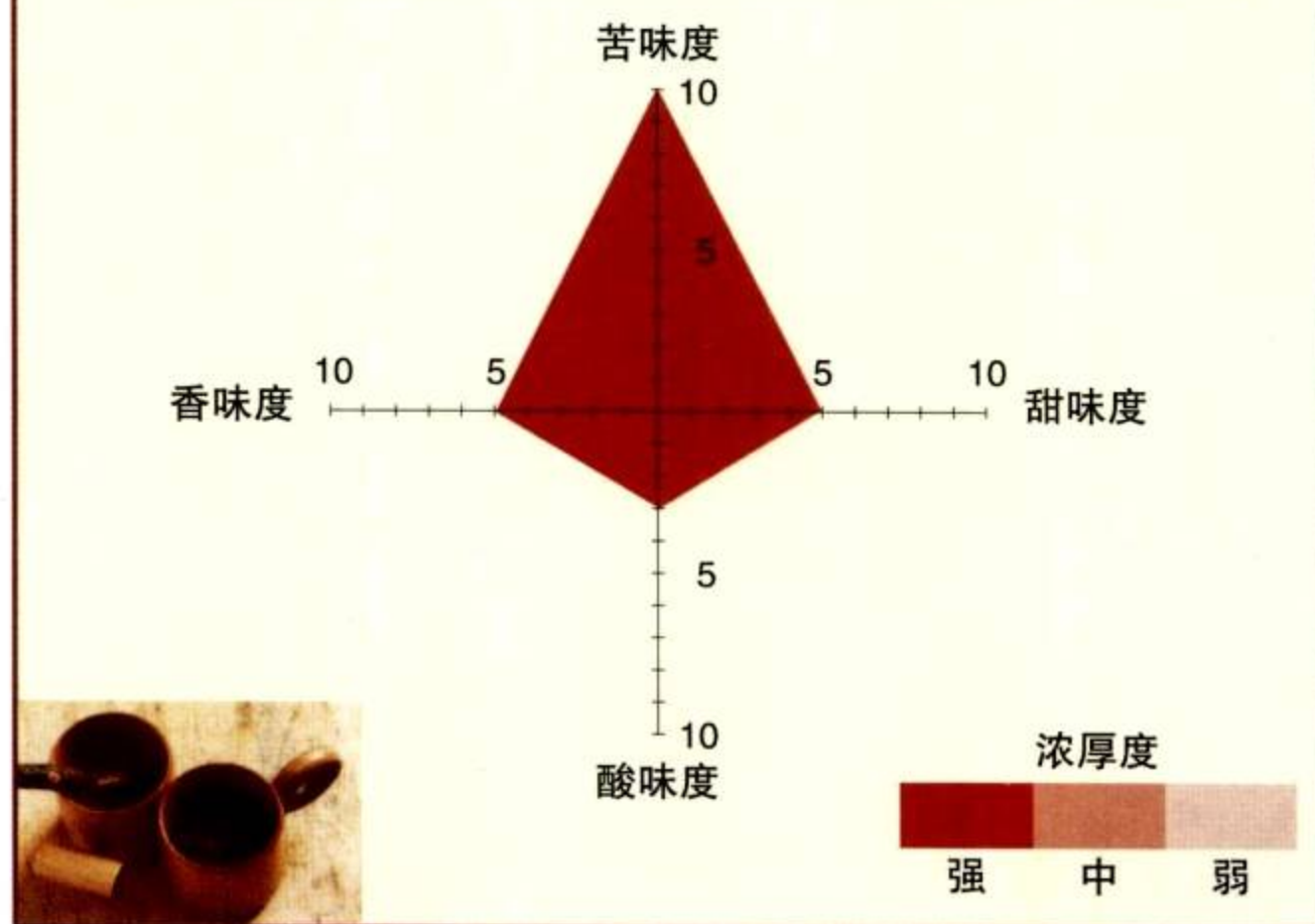


苦味为主的混合咖啡

抑制酸味，甜味及香味适中，苦味突出

配方：

苏门答腊曼特宁 G1 (40%)，哥伦比亚 SUP (30%)，
巴西 No.2 · 19 (20%)，乞力马扎罗 AA (10%)



苦味重而浓厚

要制作苦味突出的混合咖啡，需选择苦味厚重浓郁的咖啡豆。这类咖啡豆有印度尼西亚产的苏门答腊曼特宁，有苦味浓厚，兼有酸味的哥伦比亚产的哥伦比亚豆，有苦味及酸味适中的巴西产的巴西豆以及以酸味为主的坦桑尼亚产的乞力马扎罗豆。

这样调配出来的咖啡，酸味减弱，甜味及香味适中，苦味浓厚，深受咖啡爱好者喜爱。

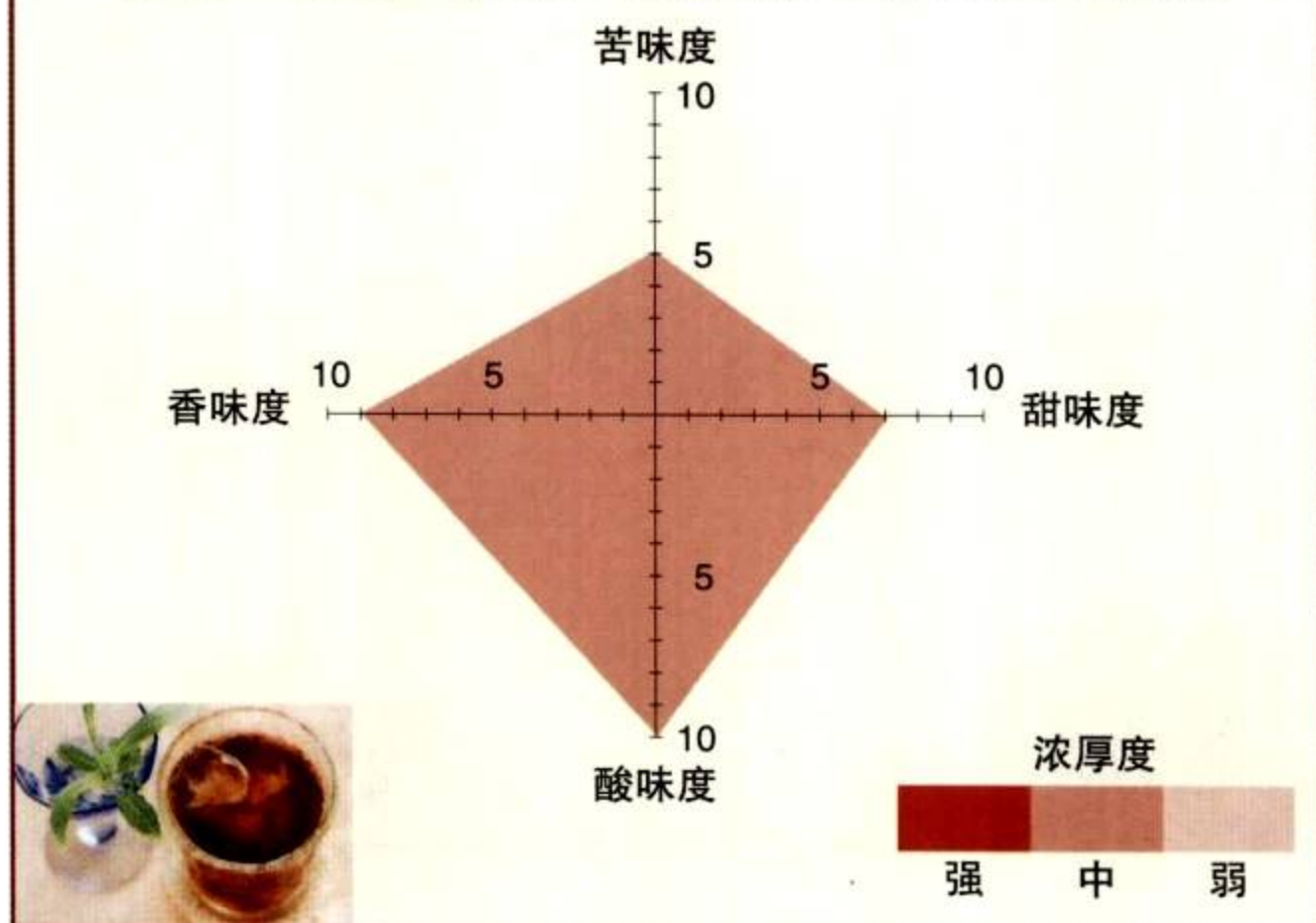


酸味为主的混合咖啡

抑制苦味，酸味突出，香甜适中

配方：

乞力马扎罗 AA (40%)，摩卡·高原哈拉 (20%)，
巴西 No.2·19 (20%)，夏威夷科纳 No.1 (20%)



酸味重，香味佳

要制作酸味突出的混合咖啡，应以酸味重的坦桑尼亚产的乞力马扎罗豆为主。在此基础上，再配合有柔和果香味的埃塞俄比亚产的摩卡·高原哈拉、酸苦平和的巴西产的巴西豆以及酸甜适中的夏威夷产的夏威夷科纳，就可调配出口感舒爽、酸味为主的混合咖啡。

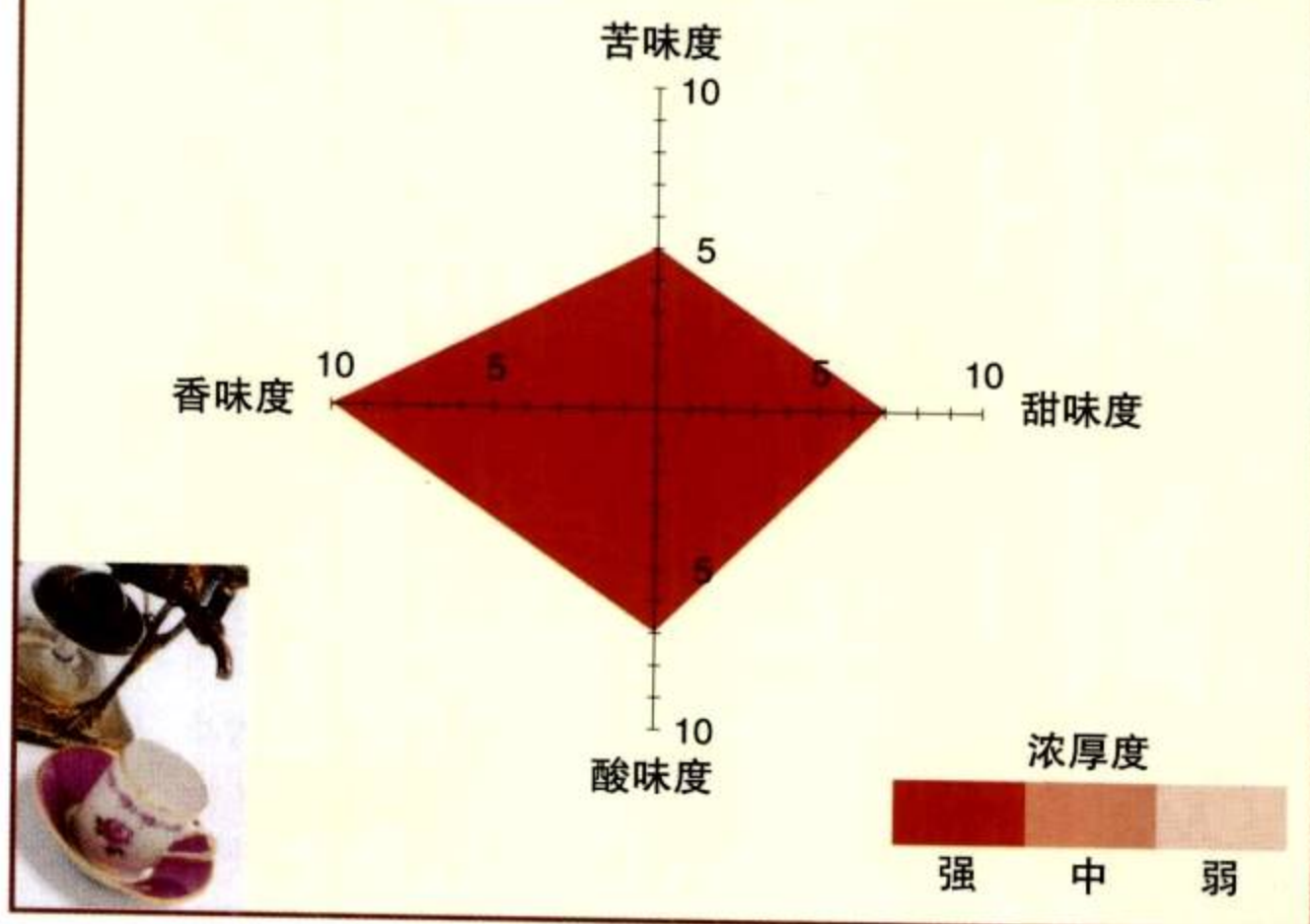


香味为主的混合咖啡

香气馥郁，嗅觉享受

配方：

危地马拉 SHB (40%)，乞力马扎罗 AA (30%)，
摩卡·高原哈拉 (30%)



集众香之长，浓郁芬芳

香味为主的混合咖啡是将各种不同香味特点的咖啡豆配合在一起，使香味更加浓郁丰富，别具风味。

以芳香馥郁的危地马拉产的危地马拉SHB为主，配合酸味见长的坦桑尼亚产的乞力马扎罗以及有自然果香及柔和酸味的埃塞俄比亚的摩卡·高原哈拉，集众香之长，可调配出浓郁芬芳的混合咖啡。

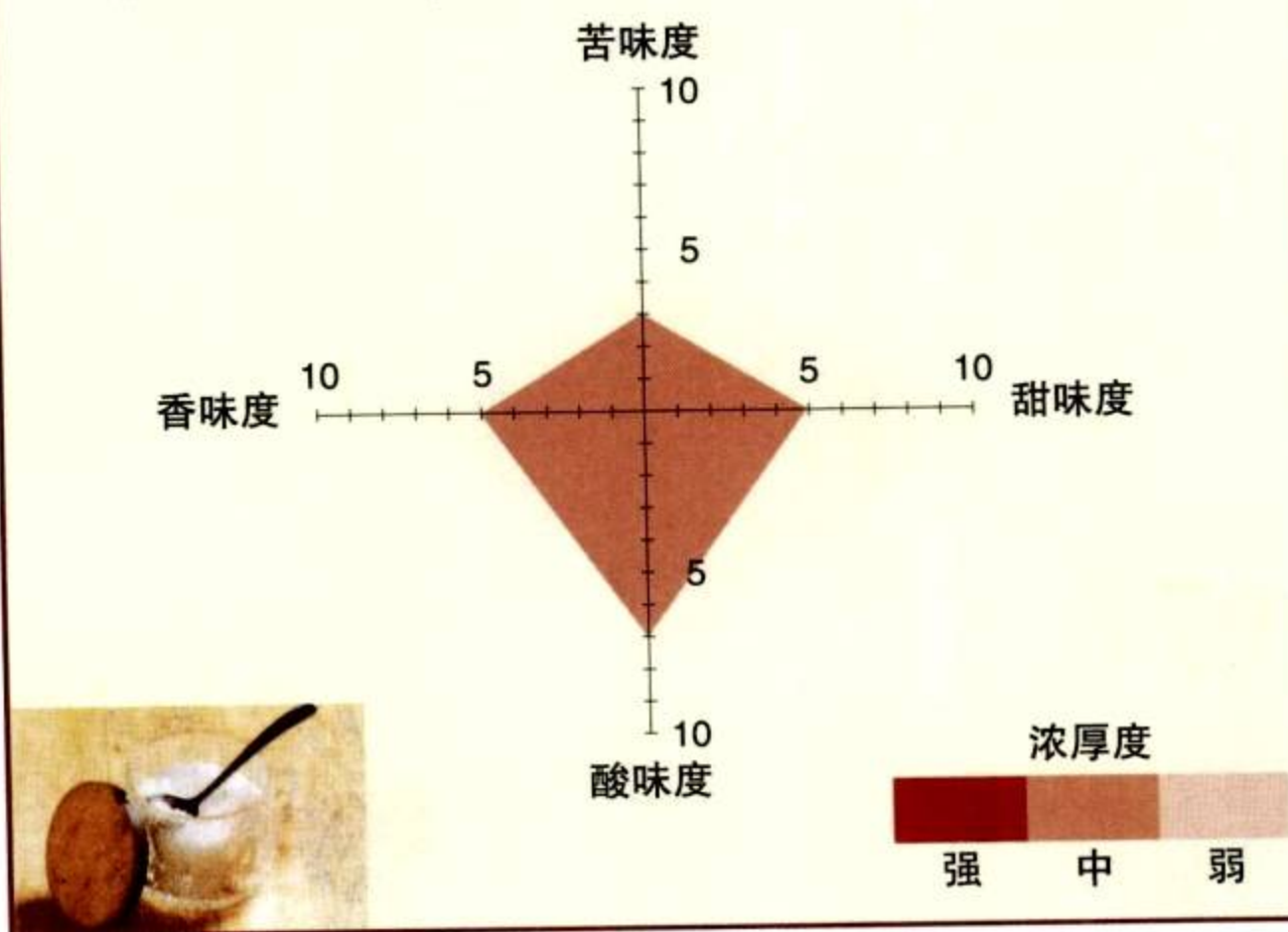


美式混合咖啡 (American blend)

不习惯口味过偏的人，请喝美式混合咖啡

配方：

巴西 No.2 · 19 (50%)，墨西哥 AL (30%)，牙买加水洗豆 (20%)



在习惯的口味上加点新意

不习惯口味过偏，也不爱喝单品咖啡，只想寻求属于自己口味的人，我推荐美式混合咖啡。选用中度烘焙的咖啡豆。

配方以酸苦适中而口味均衡的巴西豆为主，配以酸甜可口的墨西哥豆以及优雅香味及苦味的牙买加水洗豆，调配出的咖啡别具风味。

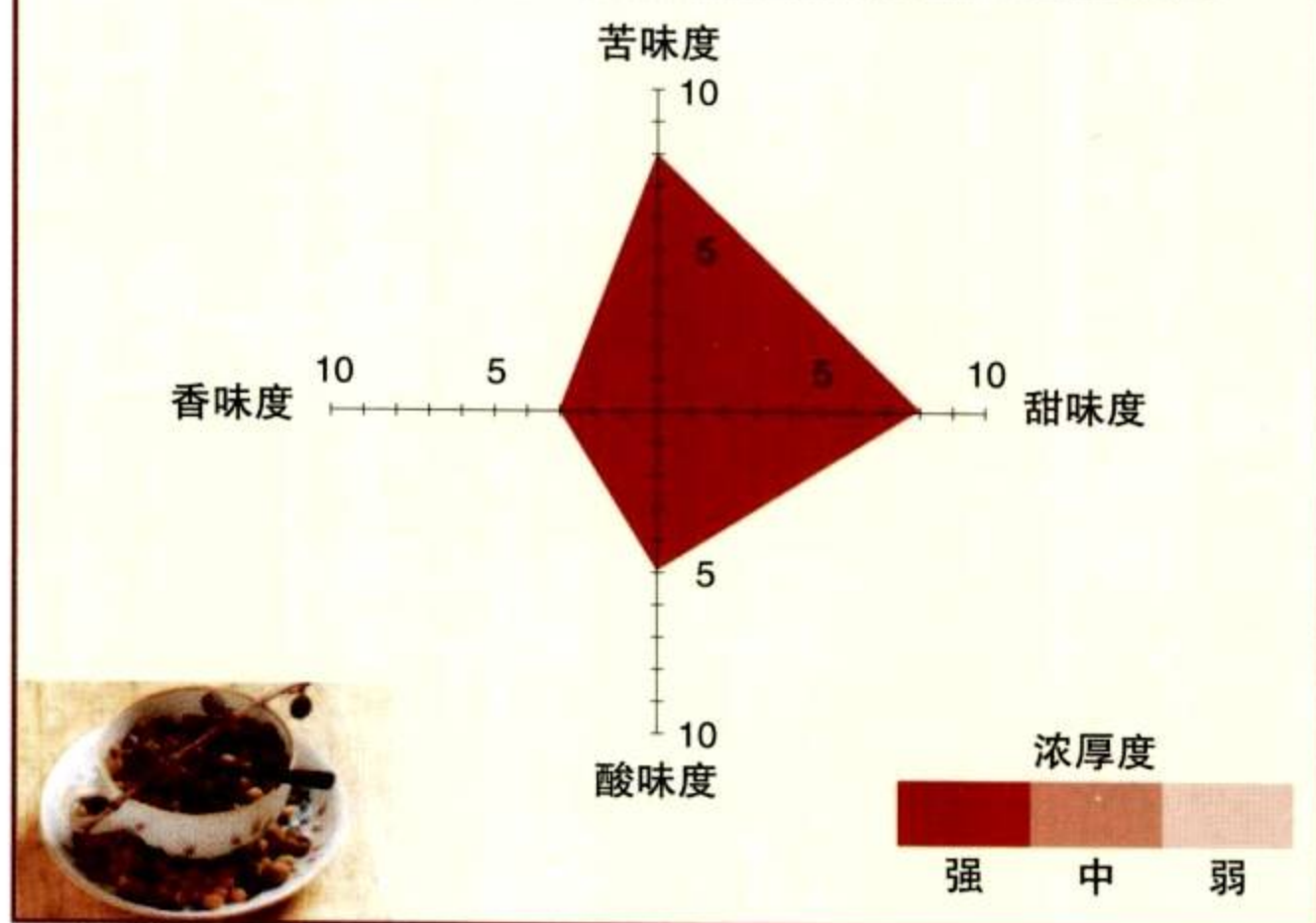


浓郁厚重的混合咖啡

口味浓厚，苦中带甜

配方：

哥伦比亚 SUP (50%)，巴西 No.2 · 19 (30%)，爪哇罗巴斯达 WIB1 (20%)



■ 厚重口味的混合咖啡

要突出咖啡的浓厚口味，首选苦味厚重而浓郁、酸味适中的哥伦比亚豆，在此基础上，配合口味均衡，可作单品咖啡的巴西豆以及苦味柔和、口感舒适的印度尼西亚的爪哇罗巴斯达，即可做成一杯香浓厚重、苦味突出的混合咖啡。如想增加一点甜味，可选苦味柔和的咖啡豆，根据自己喜爱，适当调配。



战后的日本，随着咖啡热的兴起，已成为世界上咖啡消费大国之一。现在平均每个日本人每年要喝掉300杯咖啡。

在日本以外的其他国家，人们要喝多少咖啡呢？让我们来看看这些从赤道附近输出、行销全球的咖啡的去向。

全球咖啡消费量知多少

在日本，因第二次世界大战而一度禁止进口的咖啡，于1950年开禁，从哥伦比亚开始大量进口，日本国内的咖啡热随之兴起，咖啡文化开始逐渐普及。

也许是因为有这样的历史背景，日本目前是世界第三大咖啡消费国。排在日本前面的咖啡消费大国是：美国、德国。排在日本之后的依次是：法国、意大利、西班牙、荷兰、英国。从总体消费量看，欧洲国家占了大多数。

在亚太地区，咖啡消费量只占全球消费量的10%，而其中60%为日本人所消费。





享受花式咖啡

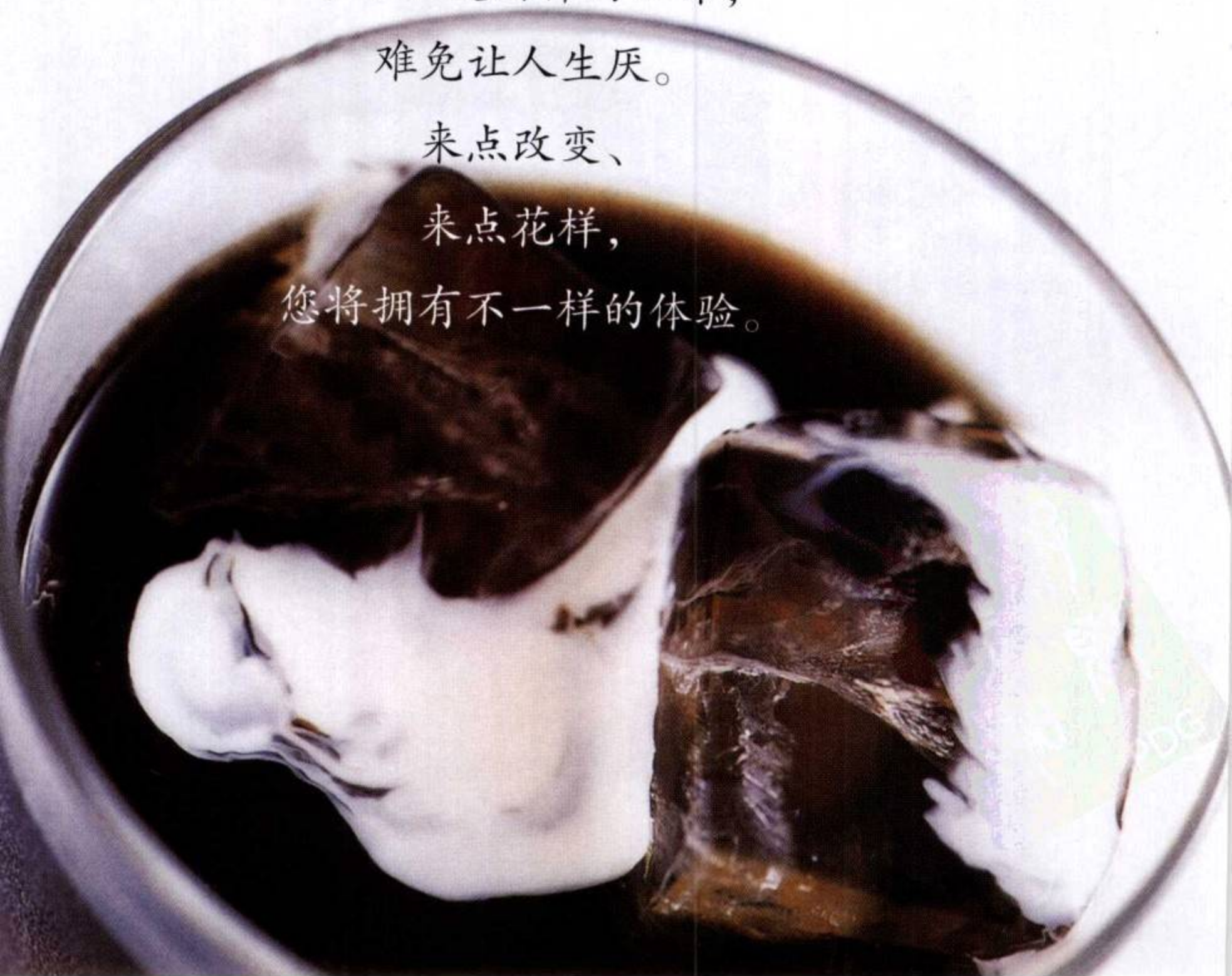
每天重复同样的口味，

难免让人生厌。

来点改变、

来点花样，

您将拥有不一样的体验。



HOT 纯和的苦味、幼滑的口感

卡布其诺 *Cappuccino*

因形似意大利修道士所戴的叫“卡布巧”的头巾而得名。为了让人联想到卡布巧头巾，要用发泡牛奶来制作。

材料（1人份）

咖啡（法式烘焙）	30 毫升
牛奶	100 毫升
鲜奶油	30 毫升
肉桂粉	少许
巧克力屑	少许

制作方法：

1. 按P.46~49的方法，冲泡出30毫升蒸馏咖啡，倒入稍大些的杯子。

2. 取牛奶100毫升，用蒸汽喷嘴打起泡沫并加温。如没有蒸馏咖啡机，可用手动打泡器打起泡沫。

3. 将发泡好的牛奶注入咖啡。注入时位置要先高后低。

4. 将鲜奶油30毫升加在咖啡上面，然后撒上少许肉桂粉、巧克力屑。



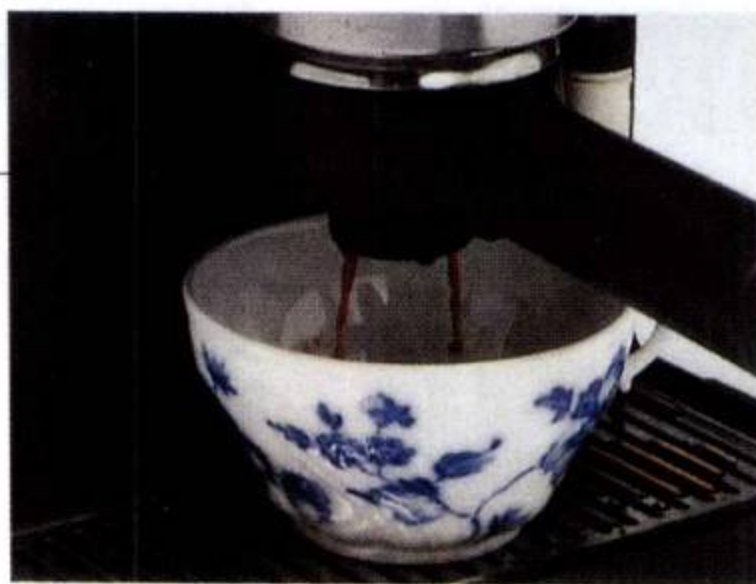
品尝 方法的变化

- 加糖，可品尝香甜的牛奶味。
- 身体不适时，可适当多加点肉桂粉。

1

冲泡蒸馏咖啡

蒸馏咖啡可用专用机器或器具冲泡。专用机器的冲泡方法请参照 P.48，专用器具的冲泡方法请参照 P.46。



2

制作发泡牛奶

发泡牛奶可用专用机器或手动器具来制作。使用专用机器时，先让蒸汽喷嘴空喷几下，去掉喷嘴里的水，然后将喷嘴插入牛奶，由浅入深打起泡沫并给牛奶加温。

使用手动打泡器，可将 70℃ 左右的热牛奶倒入，合上盖后将手柄上下抽动打泡约 20 秒，然后静置 20 秒即成。



3

咖啡中注入牛奶

将发泡好的牛奶注入咖啡时，一开始要快速注入，注意勿使咖啡溢出，将要注完时降低位置，使最后的牛奶浮在咖啡上。



4

添加鲜奶油、肉桂粉等装饰

在杯中漂浮的牛奶泡上，轻轻地加上鲜奶油，再撒上少许肉桂粉、巧克力屑，一杯完美的卡布其诺即制作完成。



HOT 苦味厚重而辛香，风味独特

肉桂卡布其诺 *Cinnamon Cappuccino*

肉桂卡布其诺在美国纽约很受欢迎。与加大量牛奶的卡布其诺不同，法式烘焙咖啡豆的浓厚苦味及肉桂粉的辛香构成其独特风味。

材料（1人份）

咖啡（法式烘焙）	130 毫升
鲜奶油	30 毫升
干橙皮丝	少许
肉桂粉	少许
肉桂卷	1 支

制作方法：

1. 选用喜爱的咖啡豆，法式烘焙，冲泡出130毫升咖啡，倒入杯子。

2. 加上鲜奶油30毫升，使其漂浮于咖啡液面上。由于咖啡的温度，奶油会慢慢融化。

3. 加入少许肉桂粉及干橙皮丝，以增加芳香风味。

4. 最后插上一支肉桂卷，即告完成。



品尝 方法的变化

- 可用柚子皮、柠檬皮替代橙皮。
- 根据个人喜好，也可加适量发泡牛奶、可可或巧克力屑。

HOT 晨起喝杯欧蕾咖啡，体验做法国人的感觉

欧蕾咖啡 *Café au lait*

欧蕾是一种法国式咖啡。早晨起来，一边吃着月牙形法式小面包，一边喝欧蕾咖啡，是典型的法国生活。注入发泡牛奶的过程也是种享受。

材料（1人份）

咖啡（法式烘焙）	100 毫升
牛奶	100 毫升
咖啡奶	20 毫升

制作方法：

1. 选用喜爱的咖啡豆，法式烘焙，冲泡出100毫升咖啡，倒入杯子。

2. 牛奶100毫升，加温、发泡后加入杯内。

3. 加20毫升咖啡奶，可增加香味。

4. 在法国，正宗的欧蕾咖啡是用一套铜制器具，冲泡好的咖啡及牛奶分别加入一种小嘴壶内，离杯口约一米高处注入，以落下的冲击打起泡沫。



品尝 方法的变化

- 可按喜好多加牛奶，口味更柔和香甜。
- 如加些蜂蜜，口味更细腻幼滑。

HOT 咖啡与巧克力的绝妙和谐

热摩卡 *Hot Mocha*

摩卡是咖啡与可可、巧克力的混配。午茶时光，饮一杯咖啡与巧克力、奶油调配的摩卡，能让您忘却疲劳。

材料（1人份）

咖啡（法式烘焙）	130 毫升
巧克力糖浆	20 毫升
鲜奶油	30 毫升

制作方法：

1. 杯中先注入10毫升巧克力糖浆。

2. 选用喜爱的咖啡豆，法式烘焙，冲泡出130毫升咖啡，加入杯内，与巧克力糖浆搅匀。

3. 加上鲜奶油30毫升，使其漂浮于咖啡上。

4. 将剩余的一半巧克力糖浆浇在奶油上。



品尝 方法的变化

- 也可冷藏做成冰摩卡，是炎热夏季受欢迎的饮料。
- 按个人喜爱，还可撒上少许巧克力粉或可可粉。

HOT 奥地利马车夫的风味

维也纳咖啡 *Einspanner*

也叫安斯贝纳（Einspanner）咖啡。安斯贝纳是单驾马车车夫之意。如今在维也纳，仍能见到单驾马车，车夫常爱喝这种咖啡，故而得名。

材料（1人份）

咖啡（法式烘焙）	130 毫升
鲜奶油	30 毫升
白砂糖	少许
水	150 毫升

制作方法：

1. 选用喜爱的咖啡豆，法式烘焙，冲泡出130毫升咖啡，加入杯内。

2. 加上鲜奶油，使其漂浮于咖啡上。喜好奶香味的可适当多加些。

3. 均匀撒上少许白砂糖。

4. 用玻璃杯盛一杯水，与咖啡一起端上，这就是维也纳风味。



品尝 方法的变化

- 可用肉桂粉替代砂糖，又成一种风味。
- 也可加入适量利口酒，作为餐后饮料。

HOT 草莓与牛奶、咖啡的三重奏

三色咖啡

粉红的草莓糖浆、白色的牛奶与棕色的咖啡，三色相配，赏心悦目，这就是来自墨西哥香甜的三色咖啡。

材料（1人份）

咖啡（法式烘焙）	80 毫升
草莓糖浆	20 毫升
发泡牛奶	60 毫升

制作方法：

1. 将 20 毫升草莓糖浆与 80 毫升牛奶混在一起，加热后，用打泡器打起泡沫。

2. 将上述打好泡的混合液倒入玻璃杯。此时，发泡牛奶会浮于粉红色草莓糖浆上面，分成上下两层。

3. 选用喜爱的咖啡豆，法式烘焙，冲泡出 80 毫升咖啡，沿杯壁缓缓注入。

4. 将玻璃杯轻轻左右倾斜，咖啡液进入中层，整杯饮料就自下而上分成漂亮的粉红、棕、白三层。



品尝 方法的变化

- 按同样的方法，在拿铁咖啡（Latte，蒸馏咖啡加牛奶）中加入黑莓糖浆，就可做成一杯白、棕、浅粉红三色的黑莓拿铁（Raspberry Latte）。

1 草莓糖浆、牛奶发泡

草莓糖浆与牛奶混合后用小奶锅文火加热，然后用打泡器打起泡沫(约60下)。如无草莓糖浆，也可用两小勺白砂糖加少许食用红色素代替。



2 做成粉红与白色两层

将打好泡的草莓糖浆与牛奶混合液缓缓注入玻璃杯，注意勿破坏泡沫。白色的发泡牛奶就会浮在上层。

还有一种方法是牛奶先单独加热、打泡，加入杯内后再加入草莓糖浆搅拌均匀。



3 注入咖啡

注入咖啡时，可用小调羹舀取咖啡后，沿杯壁缓缓地小心注入，切勿破坏牛奶泡沫。注入过快，会破坏杯内已分好的红白两层。这一步很重要。



4 调整分层

轻轻地左右倾斜玻璃杯，使粉红、棕、白三色清晰分层。倾斜角度及速度大小不同，各分层会有不同的移动，可细细玩味欣赏。



冰欧蕾咖啡 *Ice Café au lait*

将法国的欧蕾咖啡加冰做成冷饮喝，主要是日本和美国，欧洲几乎没有。冰欧蕾咖啡是日本夏季的招牌冷饮。

材料（1人份）

冰块	100 克
咖啡（意大利式烘焙）	120 毫升
牛奶	120 毫升
咖啡脂	20 毫升

制作方法：

1. 玻璃杯中先放入冰块 100 克。

2. 选用喜爱的咖啡豆，意大利式烘焙，冲泡出 120 毫升咖啡，冷却后加入杯内。

3. 牛奶 120 毫升，打起泡后注入杯内。

4. 加入咖啡脂，即告完成。



品尝 方法的变化

- 再加上鲜奶油，即成冰维也纳咖啡。
- 按个人喜爱，可适当加大牛奶用量，以增加奶香味。

冰卡布其诺 *Ice Cappuccino*

与冰欧蕾同样，意大利人几乎不喝冰卡布其诺。这是日本式的咖啡冷饮，卡布其诺新体验。

材料（1人份）

冰块	100 克
咖啡（意大利式烘焙）...	60 毫升
糖浆、鲜奶油	各 30 毫升
发泡牛奶	150 毫升
巧克力屑	少许

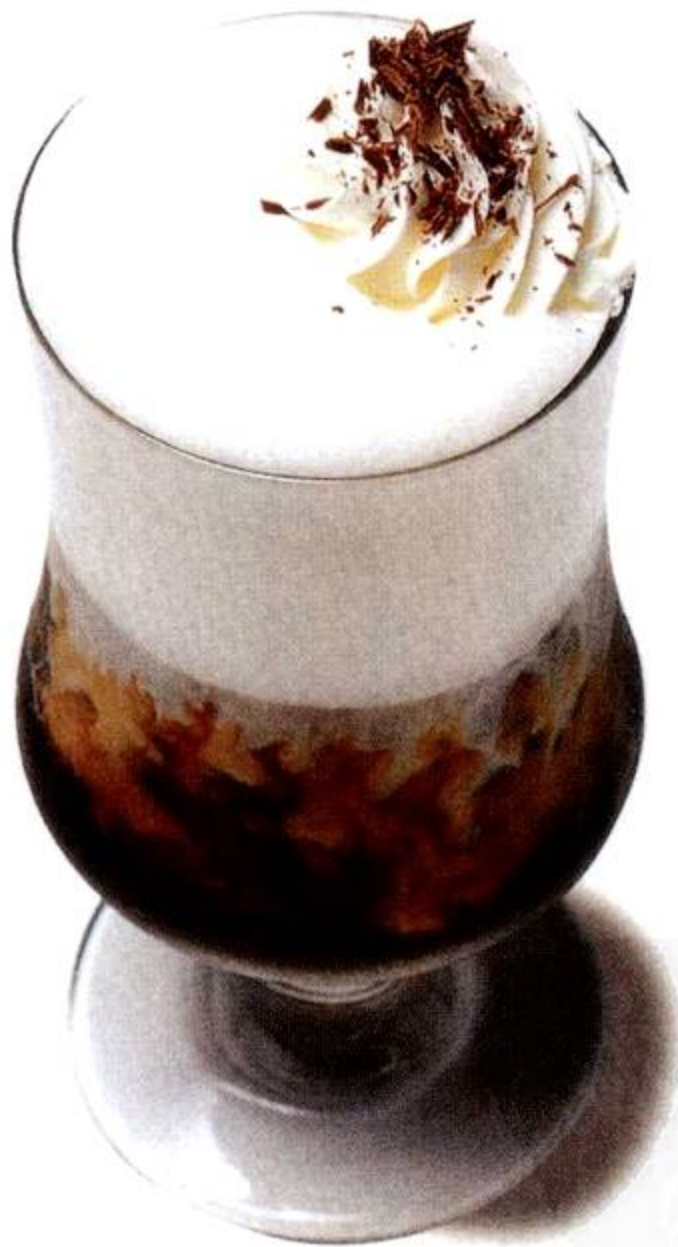
制作方法：

1. 杯内放入糖浆30毫升。糖浆可增加冰卡布其诺的甜味。

2. 加入碎冰块100克。

3. 按P.46~49的方法，意大利式烘焙，冲泡出60毫升蒸馏咖啡，加入杯内。

4. 加入发泡牛奶150毫升，再加上鲜奶油及巧克力屑即成。



品尝 方法的变化

- 也可撒上少许肉桂粉，或插上肉桂卷。
- 也可不用冰块，使用冷藏后的蒸馏咖啡，味道更香浓。

ICE

香甜咖啡饮料，夏季餐后首选

冰沙香草咖啡 *Frozen Café*

蒸馏咖啡与香草冰淇淋的完美结合。
可加入利口酒饮用，也可加入焦糖浆。

材料（1人份）

冰块	100 克
香草冰淇淋	100 毫升
咖啡（意大利式烘焙）	100 毫升
鲜奶油	30 毫升
焦糖浆、胶糖浆	各30毫升

制作方法：

1. 将冰块100克、香草冰淇淋 100 毫升（16号冰淇淋勺*挖2个）、胶糖浆30毫升、意大利烘焙的咖啡100毫升、焦糖浆20毫升一同放入果汁机。

2. 启动果汁机，将上述材料打匀。

3. 打匀后倒入玻璃杯内，将30毫升鲜奶油加在上面，再将剩余的焦糖浆淋在上面装饰一下即完成。

*冰淇淋勺，是一种专门挖取冰淇淋的用具，型号大小以数字表示。16号勺的直径为55毫米，容量为50毫升。



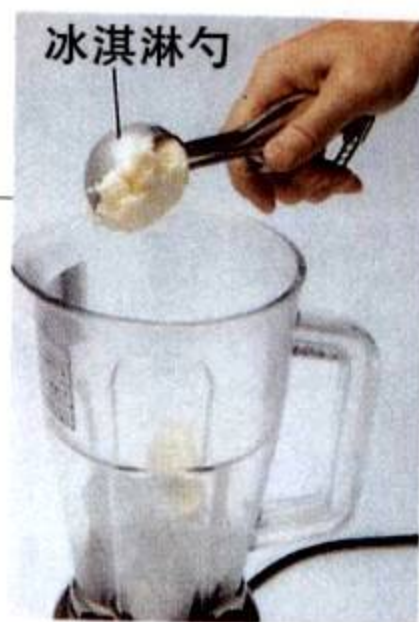
品尝 方法的变化

- 还可加上果酱、插上肉桂卷等。
- 按个人喜爱，可加上少许柠檬草等，增加香味。

1

将冰块及香草冰淇淋放入果汁机内

将冰块及香草冰淇淋放入果汁机内。如冰块较大，应先敲碎后再放入。冰淇淋也可用其他口味的代替。



2

加入咖啡及其他材料

意大利式烘焙的咖啡要用刚冲泡出来的热咖啡。再将焦糖浆、胶糖浆一起加入，启动果汁机开始搅拌。冰块较硬，注意勿损坏果汁机。



3

搅拌打匀

搅拌时间的长短，按冰块的细碎程度，适当掌握。搅拌时间越长，冰块越细，但时间过长，冰块会完全消失，应注意。



4

注入玻璃杯，再加装饰

搅拌好的材料注入玻璃杯后，可按各人喜爱开始装饰。这里的示例是加鲜奶油及焦糖浆。根据各人喜爱，也可用其他材料变换装饰。



ICE

意大利风味的甜品饮料

香草冰淇淋咖啡

在意大利极受欢迎的香草冰淇淋咖啡，是咖啡中的甜品。热腾腾的蒸馏咖啡浇在冰淇淋上，看着冰淇淋慢慢融化，细细品尝，真是绝妙享受。

材料（1人份）

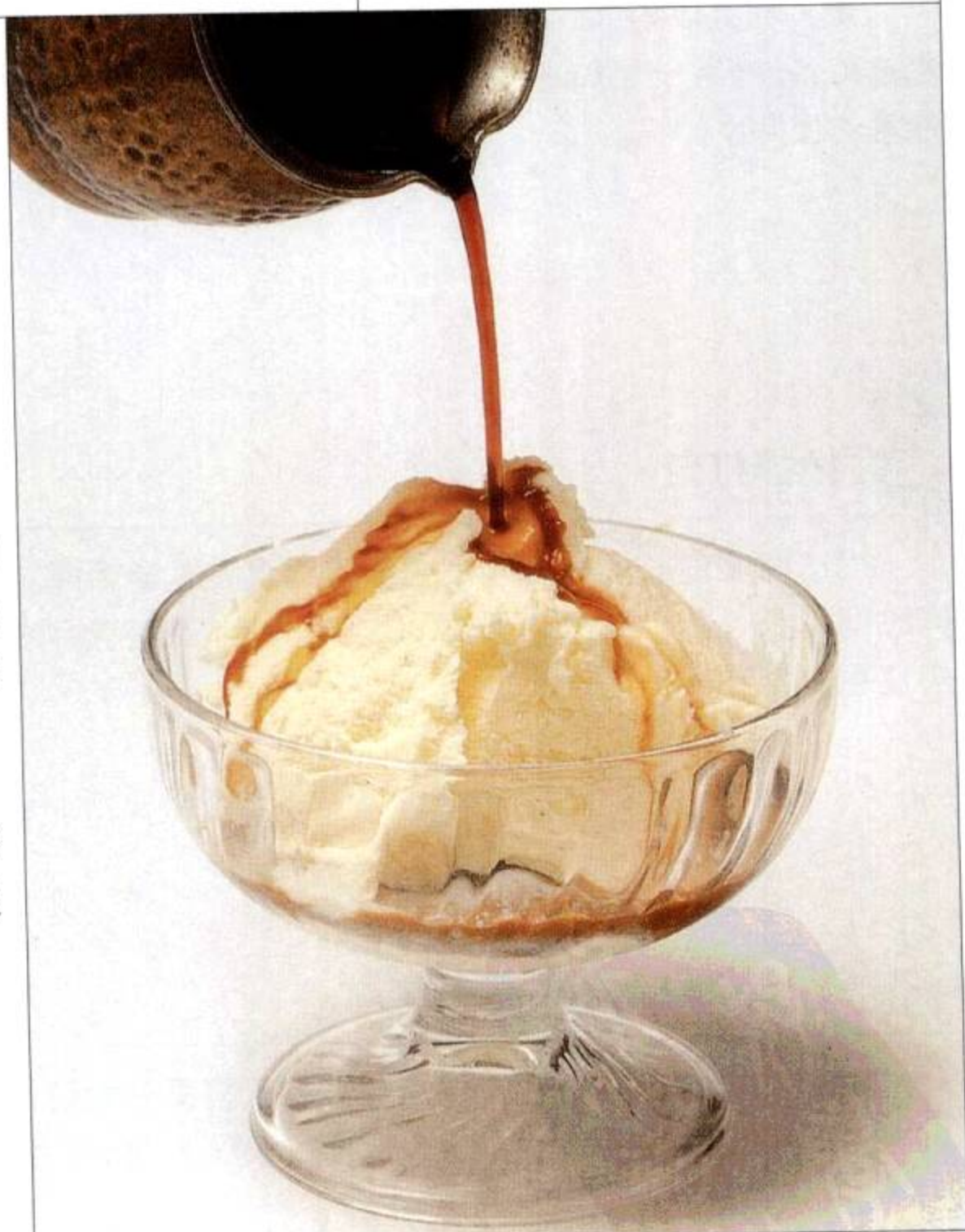
香草冰淇淋 200 毫升
咖啡（意大利式烘焙）... 30 毫升

制作方法：

1. 将香草冰淇淋 200毫升(16号冰淇淋勺挖4个)放入圣代玻璃杯中。按各人喜好，冰淇淋也可用其他口味的代替。

2. 按 P.46~49 的方法，冲泡出蒸馏咖啡 30 毫升，浇在冰淇淋上。

3. 要让咖啡液渗入冰淇淋中，使其慢慢融化。



品尝
方法的变化

- 咖啡要比平时冲泡得更浓些。
- 也可在派（pie）上面加冰淇淋，做成甜点心。

HOT 加爱尔兰利口酒的成人饮料

爱尔兰利口酒咖啡 *Irish mist Coffee*

爱尔兰利口酒咖啡，最初是爱尔兰男子御寒的饮料。可按各人喜好，适当增减利口酒的用量。

材料（1人份）

咖啡（法式烘焙）	120 毫升
爱尔兰利口酒	20 毫升
粗粒白砂糖	10 克
鲜奶油	40 毫升

制作方法：

1. 玻璃杯中加入爱尔兰利口酒 15 毫升，连杯适当加温一下。
2. 加入粗粒白砂糖。
3. 法式烘焙的咖啡豆，冲泡出 120 毫升咖啡，加入上述玻璃杯中。
4. 将鲜奶油加在上面。
5. 最后，将剩余的爱尔兰利口酒滴在上面。



品尝 方法的变化

- 也可多加些爱尔兰威士忌，当利口酒饮用。
- 按各人喜好，可适当配上蜜渍紫地丁花、柠檬草等香草，增添别样风味。

ICE

受女性青睐的成人饮料

卡鲁阿咖啡酒奶 *Kahlua Milk*

以卡鲁阿咖啡酒*加牛奶调配而成，口感柔和香甜，是广受女性青睐的饮料。

材料（1人份）

冰块·····	3个
卡鲁阿咖啡酒*·····	30毫升
牛奶·····	90毫升

制作方法：

1. 玻璃杯中先放入3个冰块（大小约3厘米左右）。

2. 杯中加入牛奶90毫升。牛奶用常温的即可，无需加热。

3. 注入卡鲁阿咖啡酒30毫升。

4. 搅拌均匀即完成。

* 卡鲁阿咖啡酒（Kahlua coffee liqueur）：原产于墨西哥，是将烘焙咖啡豆浸入甘蔗酒中提取，再添加香草等原料制成的有咖啡味的利口酒——译者注



**品尝
方法的变化**

- 也可不用牛奶，直接在上面加上鲜奶油。
- 适当加温后，可作为临睡前鸡尾酒饮用。

HOT 蓝色火焰演绎的高雅情调

皇室咖啡 *Café Royal*

蓝色火焰，方糖融化，经典的皇室咖啡演绎着高雅别致的情调。

材料（1人份）

咖啡（都会式烘焙）……	140 毫升
白兰地 ……………	20 毫升
方糖 ……………	1 块
橙皮 ……………	少许

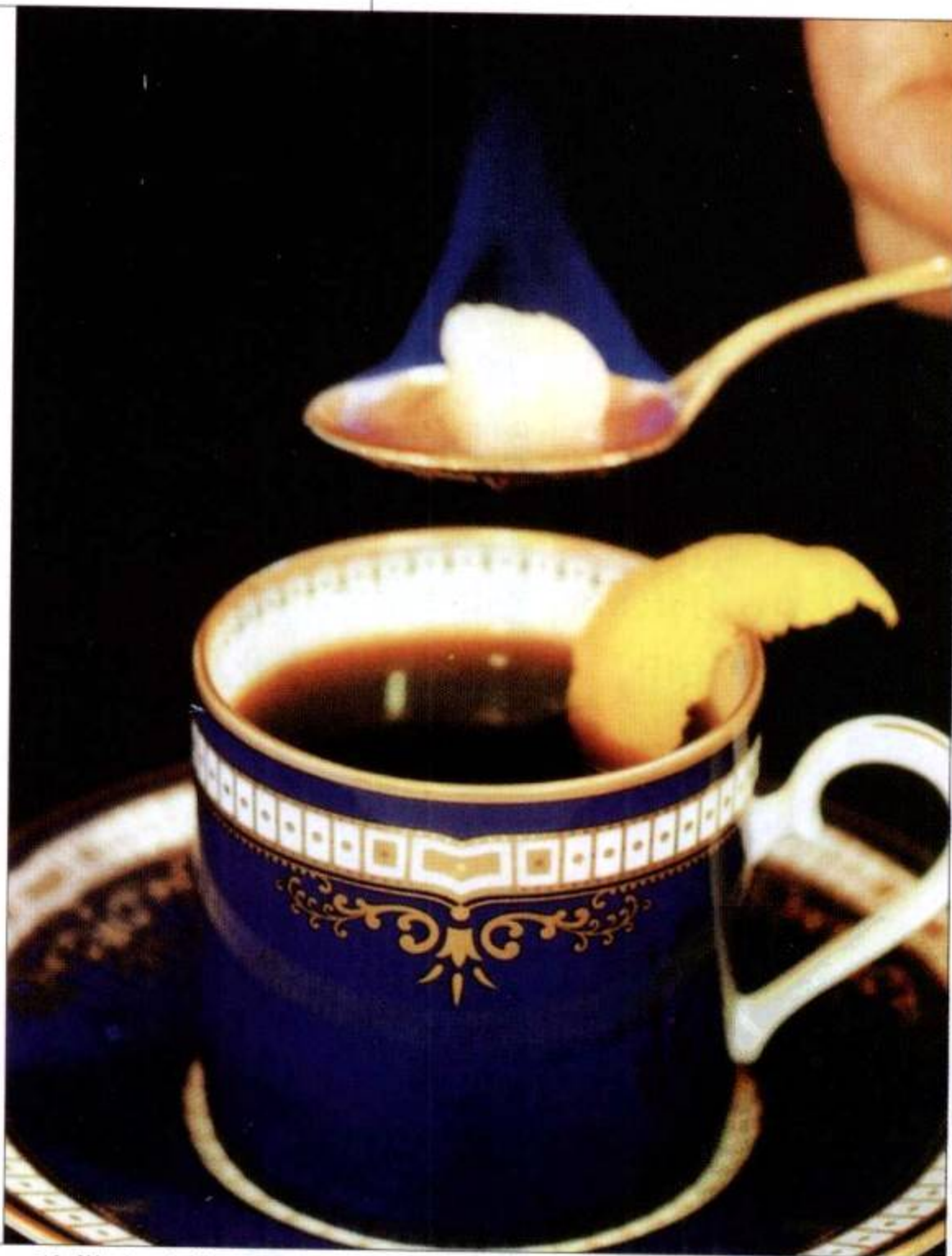
制作方法：

1. 都会式烘焙豆冲泡出 140 毫升咖啡，倒入杯中。

2. 放入少许橙皮。

3. 调羹上放一块方糖，浇上 20 毫升白兰地。

4. 白兰地点火，待方糖开始融化时，将调羹沉入咖啡中，轻轻搅拌即成。



品尝 方法的变化

- 有一种带弯头的专用调羹，可架于咖啡杯上，无需手持，点火后便于欣赏。
- 将调羹里点着火的白兰地缓缓注入杯内，幽暗的室内，一条蓝色火柱顺流而下，别有一番情趣。



咖啡中含有各种成分，其中的咖啡因除了能兴奋大脑神经外，还具有促进血液循环、利尿、促进胃肠功能等作用。总之，咖啡对人体有非常多的益处。

咖啡对人体有哪些益处

咖啡因的刺激作用，能消除困倦，让人神清气爽，调节精神。咖啡的芳香还能使人心情放松。

咖啡能促进血液循环、利尿，能消除疲劳、调整身体机能、增加机体活力。严寒隆冬，一杯热咖啡能温暖身体；炎炎夏日，一杯冰咖啡让人清凉舒爽，预防中暑。

咖啡还有促进胃肠功能的作用，饮食过饱时能帮助消化。近来，有最新研究报告显示，咖啡还具有抑制肠癌、抑制活性氧的作用，活性氧是机体老化的原因之一。





咖啡器具介绍

要享用属于自己的咖啡，
除了烘焙、研磨、冲泡外，
收集赏玩各种咖啡器具
也是一种乐趣



杯具赏析

介绍国内外各种经典名牌杯具。装点咖啡时光的杯具丰富多彩，按自己喜爱选用，达到享用咖啡的最高境界。



理查德·基诺理
Richard Ginori
(意大利)

1735年，为了制造出能与德国迈森(Meissen)媲美的瓷器，由意大利的卡尔罗·基诺理侯爵创立。Vecchio White、Clipper、Italian Fruits等系列为其名作。

■ 与德国迈森媲美的理查德·基诺理(Richard Ginori)

1735年，意大利的卡尔罗·基诺理侯爵为了制造出能与德国迈森媲美的瓷器，创立了瓷器作坊。二代传人罗伦兹沃·基诺理从世界各地购入瓷土，进行了各种改良尝试，当年创制的有贝壳般亮丽光泽的Vecchio White系列，至今仍是名贵商品，长年热销的Italian Fruits系列，也是当年创制的。

1896年，与米兰的理查德公司合并，成立了理查德·基诺理(Richard Ginori)公司。1965年，与拉维诺的意大利陶瓷有限公司合并，成为意大利最大的陶瓷生产商。



皇家哥本哈根 Royal Copenhagen (丹麦)

1775 年，丹麦开始烧制瓷器，皇室专用窑也从那时开始。以丹麦花草为主题的 Flora Danica 系列、以中国花草为主题的菊花图案青花系列等是传世名作。

赫耳墨斯 Hermes (法国)

1837 年，迪埃里·赫耳墨斯 (Thierry Hermes) 创立了高级马具生产工厂，所生产的皮革制品、时装、首饰等吸引了众多女性消费者。1984 年开始生产高档瓷器。



格调高雅，从皇室走向民间的 皇家哥本哈根 (Royal Copenhagen)

1775 年，丹麦科学家缪勒 (Mueller) 以本国的原料烧制瓷器获得成功，在当时的皇太后朱莉安·玛丽支持下，开设了丹麦首家瓷器作坊，即“皇家哥本哈根”的前身。

1779 年，作坊成为皇室御用，命名为“皇家哥本哈根瓷器”。此后的百余年间，作坊一直专为皇室制作瓷器，这期间的代表作是 Flora Danica，是当时的国王克里斯汀七世为赠送给俄国女皇叶卡捷琳娜二世 (Yekaterina II) 而专门制作的。

1868 年，瓷器作坊转为民营，但“皇家哥本哈根”仍是享有极高声誉的品牌。



迈森 Meisson (德国)

迈森是欧洲瓷器业的鼻祖，由炼金师贝德卡首先烧制出欧洲的白瓷而创立。经典名作Blue Onion，至今仍备受追捧。

奥格腾 Augarten (奥地利)

奥格腾是1718年诞生于奥地利的欧洲第二个瓷器作坊，当时叫维也纳瓷器作坊。在女王玛莉亚·特蕾西亚（Maria Theresia）的关照下发展壮大，生产出了众多系列名品。



■ 辉煌历史的迈森（Meisson）

德国迈森是欧洲瓷器业的鼻祖。当时萨克森的选帝侯奥古斯特二世为东方的薄胎白瓷所倾倒，下令将炼金师贝德卡抓进皇宫内，并于1790年制造出了欧洲第一款白瓷器。

其后皇宫内设立了宫廷瓷器作坊，迈森瓷窑由此诞生。为了不让技术外泄，贝德卡一直被软禁在皇宫内。洋蓝（Blue Onion）为当年的代表作，白底上以钴蓝颜料描画，并采用中国烧釉技术，十分精美高雅。



波赫米安玻璃杯 Bohemian Glass (捷克)

公元5~6世纪，斯拉夫人建立的莫拉维达帝国的遗物，是波赫米安玻璃器皿的发端。波赫米安的葡萄酒杯久负盛名，玻璃咖啡杯碟也造型优美，熠熠生辉。

赫伦德 Herend (匈牙利)

1826年，赫伦德瓷窑诞生于匈牙利一个叫赫伦德的小村庄，在当时的奥地利国王关照下逐渐发展起来。Rothschild Bird系列及印度花草系列为其经典名作。



王公贵族爱用的赫伦德 (Herend)

创立于1826年，当时是个很小的作坊，在业主莫尔·费舍尔努力下，逐渐发展壮大。为维也纳金融巨头罗特希尔德 (Rothschild) 家族专门设计制作的罗特希尔德伯德 (Rothschild Bird) 系列，以及融入了东方文化神韵、描绘有印度花草的系列为当时的名作。

为英国维多利亚女王定制的瓷器餐具系列，直接以维多利亚命名，秉承维也纳瓷窑历史传统，描绘有维也纳蔷薇及荷兰芹等图案。

现在，赫伦德 (Herend) 是匈牙利的国营企业，传承着其优良的历史传统。



威基伍德 Wedgwood (英国)

诞生于英国陶瓷世家，由英国陶瓷之父乔西亚·威基伍德（Josiah Wedgwood）创立于1759年，贾斯珀系列及高档骨瓷系列是经典名作。

皇家道尔顿Royal Doulton (英国)

由时年22岁的约翰·道尔顿（John Doulton）于1815年创立。二代传人亨利（Henry Doulton）使其进一步发展，1887年被维多利亚女王赐名“奈特”，1901年，爱德华七世授予其皇室御用窑称号。



革新了陶瓷业的威基伍德（Wedgwood）

1759年，乔西亚·威基伍德（Josiah Wedgwood）创立了威基伍德瓷器作坊。乔西亚·威基伍德自幼迷恋陶器制作，对陶器的改良研究倾注了很大的努力，研制出了硬质陶瓷的奶油器皿，被英国皇室赐名为皇后器皿（Queens Ware）。

著名的贾斯珀系列（Jasper Ware）就是他长年研究开发出的传世佳作，在蓝、紫色底上，描绘有希腊神话主题的图案。

他的后继者乔西亚二世，继续致力于工艺革新，配入牛骨灰材料，开发出了高档骨瓷（Fine Bone China）新品。骨瓷温暖的白色，柔和而优雅，一诞生即受到青睐，使威基伍德盛名远扬。



爱茵斯莱 Aynsley (英国)

由斯塔福德郡(Staffordshire)烧炭业者约翰·爱茵斯莱(John Aynsley)于1775年创立。内侧绘有花园图案的作品以及杯把的花式造型等系列是其名作。

明顿 Minton (英国)

明顿(Minton)瓷器由托马斯·明顿(Thomas Minton)于1793年创立,哈顿庄园题材系列为其代表名作。明顿瓷器一贯追求艺术完美与技术创新,并充分体现在其作品中。



■ 受维多利亚女王赞誉的明顿(Minton)

雕刻家兼造型设计师托马斯·明顿(Thomas Minton)设计的明顿系列瓷器,追求艺术的完美,二代传人哈瓦德,使明顿瓷器的艺术传统进一步发扬光大。他努力追求工厂现代化,广纳人才,开发出了具有大理石般光泽的瓦里安系列瓷器以及采用酸腐技术做出镀金花纹的系列瓷器。三代传人科林(Colin)进一步开发出新的装饰技术,被维多利亚女王赞誉为“世界上最美的瓷器”。

第二次世界大战后,明顿推出的哈顿庄园(Haddon Hall)系列,主题取材于英国中世纪哈顿庄园的壁画及花毯,现在已成为明顿瓷器的代表作。



大仓陶园

(日本)

由大仓孙兵卫、大仓和亲父子于1919年创立。其瓷器产品色白、质硬而光滑，高超的工艺技术水平在欧美也广受赞誉。

NORITAKE

(日本)

1876年，森村市的左卫门创立了贸易会社“森村组”，1904年，以受世人瞩目的巴黎万国博览会为契机，开始了陶瓷器制造，其后推出了日本第一套晚餐具而名声大振。



领先时代的 NORITAKE

NORITAKE的历史，可追溯到美国人佩里(Perry)率舰队来到日本，打开了日本国门的时代。当时，随着欧美文化的进入和影响，1876年，森村市的左卫门在洋务学者福泽谕吉的建议下，创立了贸易商社森村组。在巴黎万国博览会上，日本文化受到世人瞩目，以此为契机，他开始了白瓷器的制作。

1904年，设立日本陶器合名会社，这就是NORITAKE公司的前身。10年后，推出了经典的晚餐具作品。

其后，NORITAKE不断发展壮大，在世界各地开设了分支机构，并与当地进行交流。如今，NORITAKE已成为世界著名瓷器品牌。



NARUMI

(日本)

创立于1911年,前身为帝国制陶所。经长年独创研究,于1965年实现了日本首次向美国出口骨瓷晚餐套具。NARUMI是骨瓷产品中的名牌。

NAKAYAMA

(日本)

创立于1960年,企业口号是“独创陶瓷”,重视研究开发,不断推出优雅而高贵的产品。



坚硬而细腻的 NARUMI

NARUMI创立于1911年,当时名称叫帝国制陶所。创业以来,长年致力于骨瓷的研究开发,在继承传统的基础上,不断融入新技术,1965年实现了批量化生产。

NARUMI骨瓷的特点,是坚硬与细腻的完美结合。其独特的制造工艺提高了产品的坚硬度,在艺术设计上,色彩丰富而温和优雅。

如今,NORITAKE秉承传统技艺,以最先进技术手段致力于骨瓷产品的研究开发。正是这种企业精神,才使NARUMI骨瓷盛名远扬。

滴滤器具

滤斗

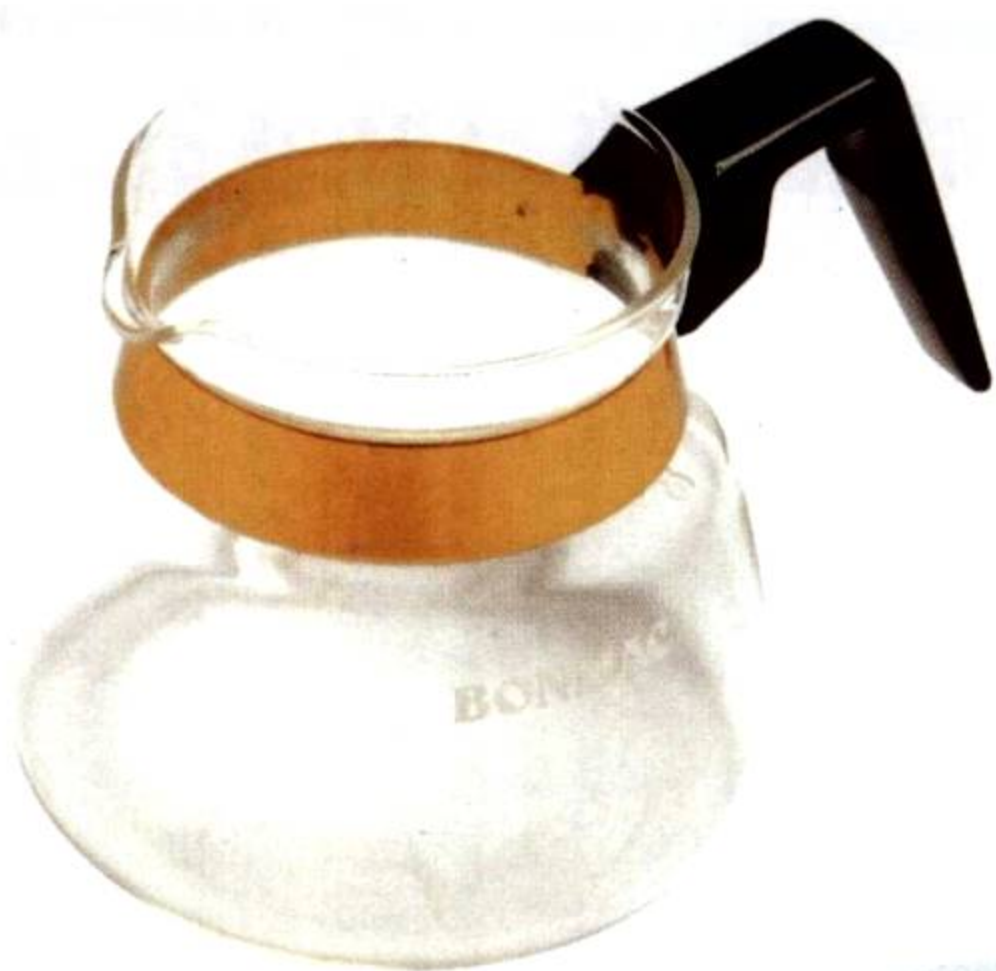
滤斗有多种，根据冲泡量，大小各不相同，滤孔的数量及大小也不一，应根据情况适当选用。

采用滴滤法冲泡咖啡时，滤斗是必不可少的。滤斗的款式多种多样，各有特点，可按自己的需要选用。



彩色滤斗

漂亮的彩色滤斗，点缀您的咖啡时光。想要变化、想要装点氛围时，请选用彩色滤斗。



咖啡壶

滴滤法冲泡咖啡时的必备用具，可用保温器保温，应选用耐热玻璃制作的。



滴滤纸

滴滤纸有专业用、家庭用等多种，有漂白过的白色滤纸、未经漂白的茶色滤纸，还分为1~2杯用、2~4杯用、4~6杯用等各种不同尺寸。



滤斗及滤杯

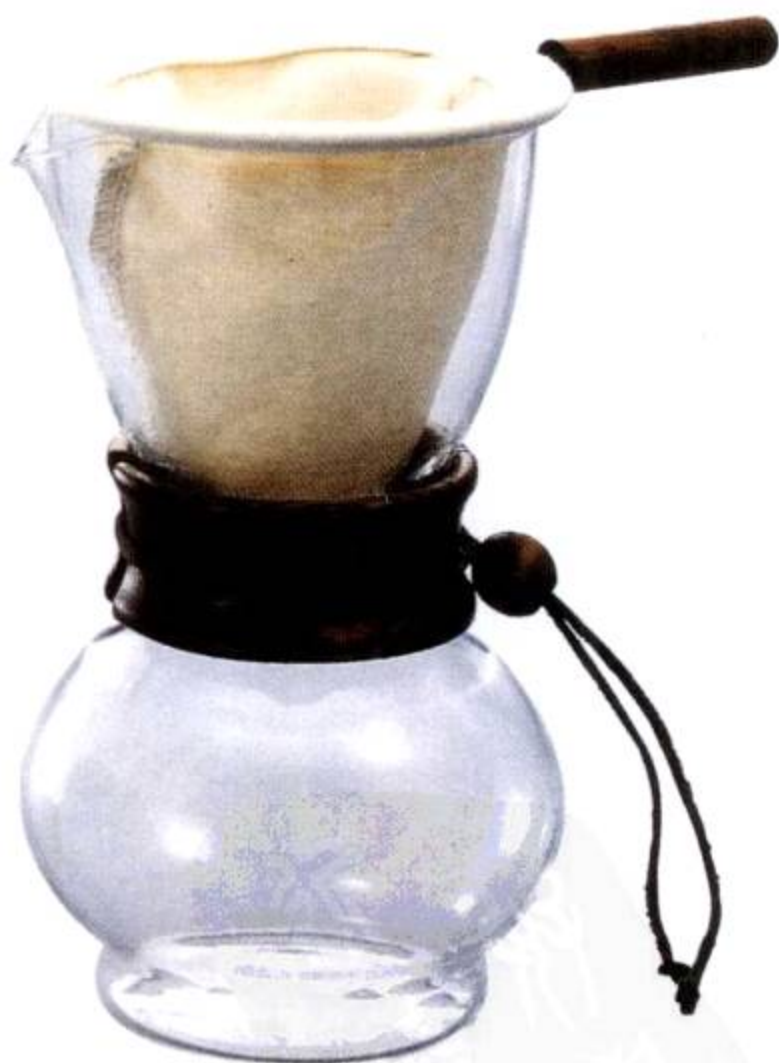
滤斗及滤杯成套的商品，是滴滤法冲泡的方便选择，想喝咖啡时，可随时方便地冲泡。

虹吸壶、绒布滴滤式套具和热水壶



虹吸壶

虹吸壶是一种在架子上下装有玻璃容器的装置,根据冲泡量不同以及能否使用直火等细节功能有所差异,但基本形状大同小异。



绒布滴滤套具

绒布滴滤法冲泡时的套具。能冲泡出纯正的咖啡味,为咖啡行家所爱用。



热水壶

冲泡咖啡用的热水壶也有讲究，壶嘴细小的比壶嘴大的更便于冲泡咖啡。壶的质地也有不锈钢、铜等各种各样。



绒布滤袋

绒布滴滤法冲泡时的必备用具。价格不贵，可以拆换，但使用后的保存应多加注意（详细请参看 P.41 ）。

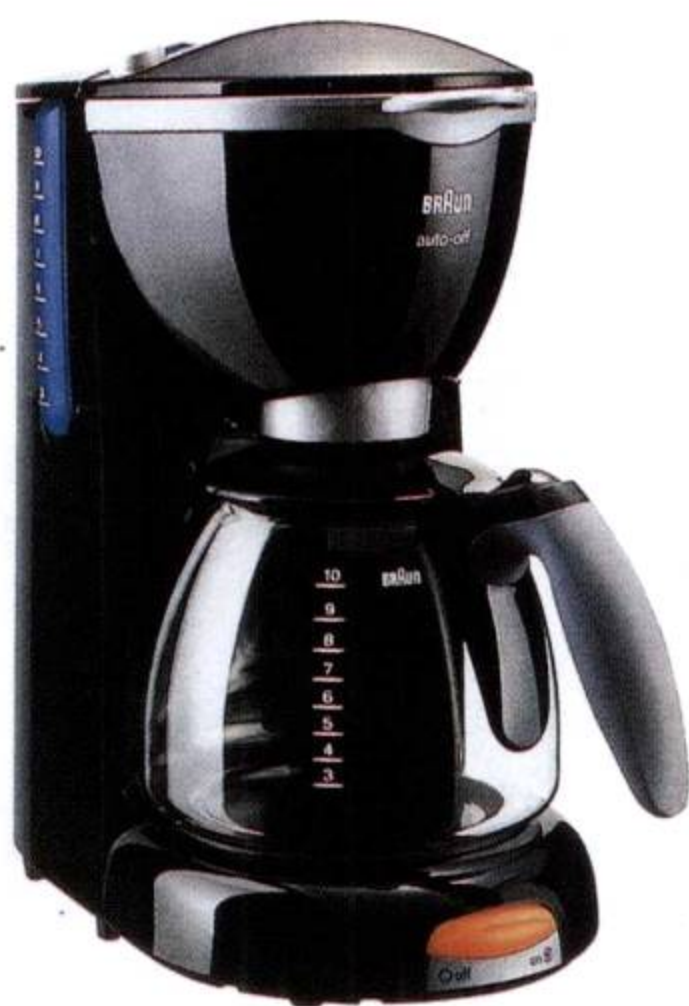
滤架

绒布滴滤冲泡法中，有带把柄的手持式滤袋，也有将绒布滤袋装在架子上的两种类型，可按各人喜好选用。滤架比较适合于大量冲泡。



咖啡机、保温器

电咖啡机是常备器具，有的可一次大量冲泡，有的三功能合一，款式、功能多种多样。



办公室用咖啡机

适合办公室使用的大型咖啡机，一次可冲泡10人份以上，咖啡消费量大的家庭也可使用。最近，带净水功能的已成为标准配置。

带研磨器的家用咖啡机

带咖啡豆研磨功能，一次可冲泡5~6人份，方便实用。





三用咖啡机

滴滤、蒸馏、卡布其诺三位一体的家庭用咖啡机。这种多功能咖啡机可满足家庭的多种需求。

家用咖啡机

单一功能的家用咖啡机，适合于想亲手研磨咖啡豆，或购买已研磨好成品咖啡粉的用户。请确认性能后选购。



咖啡保温器

为冲泡好的咖啡保温的专用器具，可让您随时方便地享用热咖啡。咖啡壶一定要使用耐热玻璃制的。

蒸馏咖啡机、牛奶打泡器

要冲泡蒸馏咖啡，就需要专用的器具，包括蒸馏咖啡机、捣具、直火式器具以及用于制作卡布其诺的牛奶打泡器等。



蒸馏咖啡机

蒸馏咖啡机有附带滴滤冲泡功能的，也有附带蒸汽打泡功能的，规格也有大有小，根据需要选用。



捣具

将装入滤斗的咖啡粉捣压紧的工具。照片上铝制的及木柄的捣具为专业用。购买家用蒸馏咖啡机时，通常附带塑料的捣具。



蒸馏壶、专用炉

意大利家庭中常用的直火式蒸馏咖啡壶(右)以及配套专用的小火炉(左)。

手动式牛奶打泡器

用于制作卡布其诺,有可用直火加温的打泡器具(左)以及放入热牛奶打泡的器具(右)等。



电动式牛奶打泡器

牛奶打泡器也有电动式的。手动与电动无优劣之分,根据各人喜爱选用。需要注意的是,玻璃或陶瓷制的打泡器不能用直火加温。



烘焙器、研磨器

烘焙咖啡豆的小型器具、研磨咖啡豆的研磨器，种类多种多样，是享受咖啡时光的必备用具，可按需选购。

手动研磨器

制作美味咖啡的重要器具，手动操作可直接感知咖啡豆的质地。选购时除了造型外，还要注意其齿轮的情况。手动研磨器也可作为家庭装饰品或礼品。



电动研磨器

电动研磨器有家庭用，有蒸馏咖啡专用，有的可调节研磨程度，也有小型机器，种类繁多，按各自情况适当选用。



手摇滚筒式烘焙器

一次可烘焙 100 克咖啡豆，与取样式烘焙器一样，可架在煤气炉等炉具上进行烘焙操作。附带有支架，方便户外使用。



取样式烘焙器

一次可烘焙 400 克咖啡豆，直接架在炉具上操作。附带有取样勺，方便检查烘焙程度。



取样勺

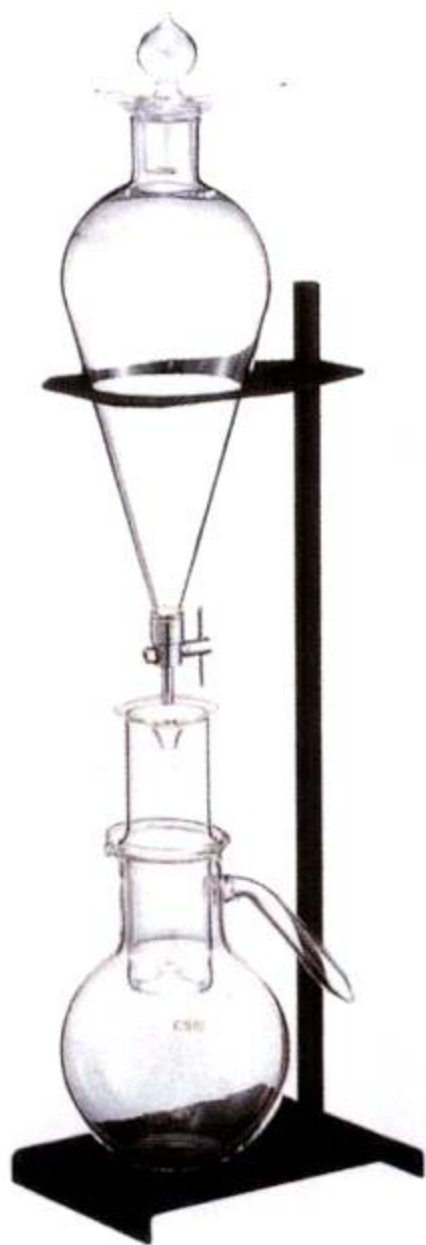


手滤网式烘焙具

一次可烘焙 200 克咖啡豆。手持着在火炉上烘焙，烘焙中有银皮飞散出，适合在户外使用。

其他冲泡器具

冲泡荷兰式咖啡时使用的水滤式器具以及越南式器具、土耳其式器具、渗滤壶等各种具有异国情调，各具特点的器具。



水滤式器具

水滤式器具是冲泡荷兰式咖啡的典型器具。造型纤细优美，使用时需小心谨慎。可作为家庭装饰用品。

越南式咖啡器具

不锈钢制的越南式咖啡冲泡器具。使用时先在咖啡杯里加入炼乳，再将器具直接架在杯口上，将咖啡粉装入滤斗，注入开水冲泡。详细请参看P.58。



依布立克 (Ibrik)、支架

依布立克(Ibrik)是冲泡土耳其式咖啡时使用的器具(右)。专用支架是为了方便使用酒精灯进行加热(左)。一般家庭里可直接放在炉上煮。详细请参看 P.60。



渗滤壶 (Percolator)

冲泡渗滤式咖啡时使用的黄铜制渗滤壶 (Percolator)。黄铜是铜与锌的合金，坚固、耐腐蚀。冲泡方法请参看 P.61。



活塞壶 (Coffee Press)

壶内放入人数分量的咖啡粉，先注入少量开水，使咖啡粉湿润，闷泡 1 分钟后再加入按人数分量准备的开水。活塞式滤网可将浮起的咖啡粉压下，以方便饮用。



日本专业咖啡协会，是专门从事咖啡文化普及、咖啡技术培训及咨询，并与咖啡生产国进行业务往来的专业机构。与国内外的相关团体机构协作，参与国际上的相关活动，进行咖啡名人的资格认定，并组织每年一度的日本全国咖啡调配师大赛（Japan Barista Championship）。

日本专业咖啡协会

日本专业咖啡协会（SCAJ），与国内外相关团体机构合作，在国际上开展提高咖啡品质的相关活动，进行咖啡名人的资格认定，组织日本全国咖啡调配师大赛。

咖啡名人，是专业咖啡从业人员经相关培训并考试合格后获得的资格认定。SCAJ的会员，经一年左右的函授培训，即可参加资格考试。

日本咖啡调配师大赛，进行虹吸式咖啡及蒸馏咖啡的专业技能比赛。获得蒸馏咖啡组优胜的选手，还可代表日本参加世界咖啡调配师大赛，在国际舞台上展示技艺。

除日本外，其他地区的咖啡协会还有：美国专业咖啡协会（SCAA）、欧洲专业咖啡协会（SCAE）、巴西专业咖啡协会（SBCA）等。





咖啡**栽培**的尝试

要展现咖啡的醇香，
只有从生产咖啡豆开始，
于是，
我开始了栽培咖啡的尝试。





栽培咖啡树

自家栽培咖啡豆，在日本几乎无人做，想法萌发于专业意识

不掌握全部知识，就称不上行家。

1977年，我离开了供职的公司，开设了自己的咖啡店。既然要做咖啡行家，就必须掌握咖啡的所有知识，这就是我决定自己动手栽培咖啡树的原因。

怎样栽培呢？地理条件、栽培方法等等，考虑了很多，后来决定去正宗的咖啡产地看一看。去哪里看呢？经反复考虑，最终决定去美国惟一的咖啡产地夏威夷群岛考察。

夏威夷岛是群岛中8个岛屿之一，岛上有出产科纳（Kona）咖啡豆的科纳地区。该地区土地肥沃，降水量适中，昼夜温差适宜，具有咖啡栽培的理想环境条件。

考察了科纳地区后，我在日本茨城县也开一个咖啡种植园的想法更加明确了。而后开始向一位日裔牙买加友人学习咖啡栽培的基本知识，并去筑波市的热带农业研究中心学习。

一年后，我克服各种困难，建造了一座面积100平方米、高6米的玻璃温室。



亲手建造的温室中，收获了许多咖啡豆。

■ 推翻了咖啡种植常识

适合咖啡栽培的地区，是赤道南北纬各 25°C 以内狭长的咖啡带（请参看P.90）。这一地带的年平均气温大致在 20°C 左右，年均降雨量在 1 000~2 500 毫米之间，光照适度，肥沃而透水性好的土壤，无霜降等，具有适合咖啡树生长的理想条件。

我建造的玻璃温室处于北纬 $35^{\circ}51'$ ，年平均气温只有 13°C ，降雨量只有 1 300~1 400 毫米，肯定不是适合咖啡栽培的地区。

但是我没有放弃。咖啡因产地不同而口味各异，我要在当地种出适合日本人口味的咖啡，把不可能变成可能。抱着这样的决心，我后来的实践推翻了咖啡种植常识。

温室建起后第3年，初次收获咖啡果。从那以后的多年间，每年都收获很多咖啡果，产量多的年份曾超过 100 千克。



木桶中装的咖啡豆是从咖啡产地运来的。



从种植咖啡树开始，自己做的咖啡是最香最美的。



建造玻璃温室

历经艰难，建造了一座模拟牙买加环境的玻璃温室

■ 模拟牙买加的蓝山

我的玻璃温室是以牙买加的环境条件为模式建造的。

牙买加是南美洲加勒比海上的一個小島國，面积大致相当于日本秋田县，在这个岛国上，有著名的蓝山咖啡的故乡。

全岛以海拔2 000米的最高峰蓝山（Blue Mountain）为中心，拥有众多自然生态区。蓝山地区得益于优越的自然条件，有充足的阳光及浓雾、降雨。此外，蓝山还有倾斜山坡透水性好的土壤。这种透水性好的土壤，是我建造温室时遇到的第一个难题。

■ 周围农田围绕

我建造温室所在的茨城县利根町，并不具备牙买加蓝山这样的环境条件，温室周围都是平坦的农田，没有蓝山这样的斜坡，这就意味着，我将面临又一个难题：



无法实现透水性好的功能。

考虑了各种方法后，最后决定用水泵来促进排水。在温室地下1.2米处设置排水管，用水泵将水排出，靠这种方法解决了透水性问题，向温室内土壤环境的创造迈出了重要一步。

温室周围都是农田，尽管面临许多难题，但终于建成了温室。

■ 培土、培肥

温室内使用的土壤中事先混合了稻谷皮，这是因为稻谷皮分解能力强，稻谷皮上的微生物在分解堆肥时能释放出热量和 CO_2 ，不仅能有效作用于植物的根部，热量还能帮助植物越冬御寒。

为了防止土壤退化，特意制作了有机肥料。将咖啡渣与堆肥及有机垃圾混合发酵，做成了无害的有机肥料。



专门制作的温室土壤混入了稻谷皮。

■ 遮阴树保护咖啡树

设施、土壤都准备完成后，开始种植咖啡树。在此要特别提一下遮阴树。

所谓遮阴树（Shade Tree），正如其名所示，是为咖啡树遮挡阳光而专门种植的树。遮阴树必须比咖啡树高大，通常用香蕉树或番木瓜树，我选择了香蕉树。

高大的香蕉树，
为咖啡树遮阴。





从种子开始栽培咖啡

某年春天，我用 500 颗种子开始了咖啡栽培

■ 播下 500 颗希望之种

一年春天，我将 500 颗咖啡种子分别种在了小花盆内。4 月中旬种下的种子，两个月后已带着壳长到 4~5 厘米大。其后又过了约半个月，终于长出了小本叶。那年秋天，约 9 月中旬，长出了大本叶。此时，我将树苗移入大一些的花盆内。在原产地，树苗要长到 30~40 厘米高后才能定植。

下种后约 1 年的春天，咖啡树苗长到了约 10 厘米高。要收获咖啡果，还需约 3~4 年时间。

■ 夏天开出的小白花

咖啡树的栽培，日照、水的管理以及安全越冬是要点。

春季，应将树苗移至光照好的地方，使其充分接受阳光。浇水掌握在 4~5 天 1 次。进入 5 月份后，应增加浇水次数，每天充分浇水。此时还应充分施肥。5 月份至 8 月份是咖啡树生长旺季，移栽也应在此期间。

播种后约 4 年，6~7 月份，咖啡树会开出芳香的星形小白花，并在



播种后第 2 年长出的咖啡树苗。

2~3 天内凋谢，如梦幻一般。花期虽短，但小白花非常可爱。

盛夏时节，不仅要充分浇水，还要通过人工喷雾等手段让树叶也得到水分。此外，直射阳光会使树叶枯萎，应创造通风及半遮阴的环境。



梦幻般的小白花让人怜爱。

■ 越冬管理决定成败

进入 9 月下旬，浇水次数要减少至与春季相同，4~5 天 1 次。进入 12 月份，浇水次数再减少到每周 1 次。冬季浇水太多，会引起落叶、烂根。

越冬管理极为重要。咖啡树是非常不耐寒冷的树种，有必要采取相应对策。白天要让其接受阳光，夜间要保持室温不低于 10℃。只有精心管理呵护，才能助其来年春天健康成长。

要长成这么大，
约需 10 年光阴。





收获咖啡果

小白花开过后，绿色的果实变成红色，宛如樱桃

■ 亲手培育下的咖啡树

我在温室内栽培的咖啡树种是阿拉伯种的“布邦阿马莱罗”（Bourbon Amarelo）及“卡吐拉”（Caturra）。

如 P.92 所述，咖啡豆有许多品种，现在主要栽培的是阿拉伯种、罗巴斯达种和利比利卡种。“布邦阿马莱罗”及“卡吐拉”皆属阿拉伯种，“布邦阿马莱罗”是发源于布邦岛（Bourbon Island）的巴西咖啡，其代表品种是布邦桑托斯（Bourbon Santos）。Amarelo 在葡萄牙语里是“黄色”之意，果实成熟时呈黄色。

“卡吐拉”是“布邦”的变种，是 20 世纪初在巴西的米纳斯吉拉斯州（Minas Gerais）发现的品种。

可能是在同一地方栽培的缘故，这两种咖啡的口味很相似，有淡淡的甜味。

■ 咖啡果成熟变红

夏季开出的小白花凋谢后，开花处结出绿色的小果实，果实经过约 8 个月时间，逐渐由绿变黄、由黄变红，直至成熟，此时就到了咖啡果的收获时节。



果实成熟后即可采摘。

鲜红的成熟咖啡果又称为“咖啡樱桃”（请参看P.86）。不仅形似樱桃，果实由绿变红的成熟过程也与樱桃极为相似。

咖啡果的直径约1厘米，大小及颜色各品种有所差异。



花谢后，结出绿色的果实。

■ 一颗一颗手工采摘

历尽千辛万苦栽培的咖啡树终于到了收获时节。选择成熟果实，一颗一颗小心采摘，喜悦与满足难以言表。

产量因树的生长情况而异。一般生长5年左右的咖啡树产量最高，每棵能收获约6~7千克。在我的温室里，产量少的年份每棵也能收获20千克之多。

20千克咖啡果大约能冲泡出300杯咖啡。看着顾客们饮着美味咖啡的满足感，更鼓舞了我明年再生产出优质咖啡豆的信心。

红色成熟的咖啡果，宛如樱桃一般。





从果实加工成生豆

从咖啡果种子到咖啡生豆

■ 从咖啡果到咖啡生豆

从咖啡果实中取出生豆的过程叫加工（精制）。加工分水洗法（Washed）及非水洗法（Unwashed）两种，详细请参看 P.94~97。

我采用的是水洗法，当然与原产地咖啡种植园采用的大规模水洗作业有所不同。以下说明一下我的水洗加工过程。

■ 我的水洗加工法

咖啡生产国有 70% 采用水洗法加工，虽然用水量大，过程复杂，但加工质量好。

首先将咖啡果放入水槽内，将漂浮在水面上的未成熟果实去除。沉入水底的果实使其发酵后，再用水洗去除果肉。然后在日光下经 1 个月左右晒干。

1 个月后进行脱壳作业。通常使用脱壳机将内果皮（parchment）与种子（生豆）分开，但我没有脱壳机，采用的土办法是：将带内果皮的生豆装入麻袋，然后用铁锤敲打。敲打约 10 分钟后，内果皮与生豆就会分离开来，再用筛子筛去内果皮，脱壳作业就完成了。

■ 优质生豆

咖啡生豆加工过程完成后，就进入下一步挑拣作业。

去除了内果皮的生豆呈青绿色，生豆越新鲜，绿色越深，有光泽。

时间长的生豆，颜色渐带黄。生豆中往往还混杂着未成熟豆、虫蛀豆等缺陷豆，需要逐一挑拣出来。

在咖啡产地，通常使用选豆机进行挑拣。选豆机是通过下部送风来区别好豆与缺陷豆，未成熟豆及虫蛀豆一般较轻，在选豆机中从上部被吹出，好豆较重，不会被吹出。

下一步就是生豆的烘焙了。



对去除了果肉并晒干的生豆进行脱壳。装入麻袋用铁锤敲打，这是我发明的土方法。

敲打后的生豆放在筛子上筛，就剩下银皮和生豆了。



脱壳后的生豆呈美丽的青绿色。



烘焙、品尝

终于要烘焙了，香浓美味的咖啡即将到来

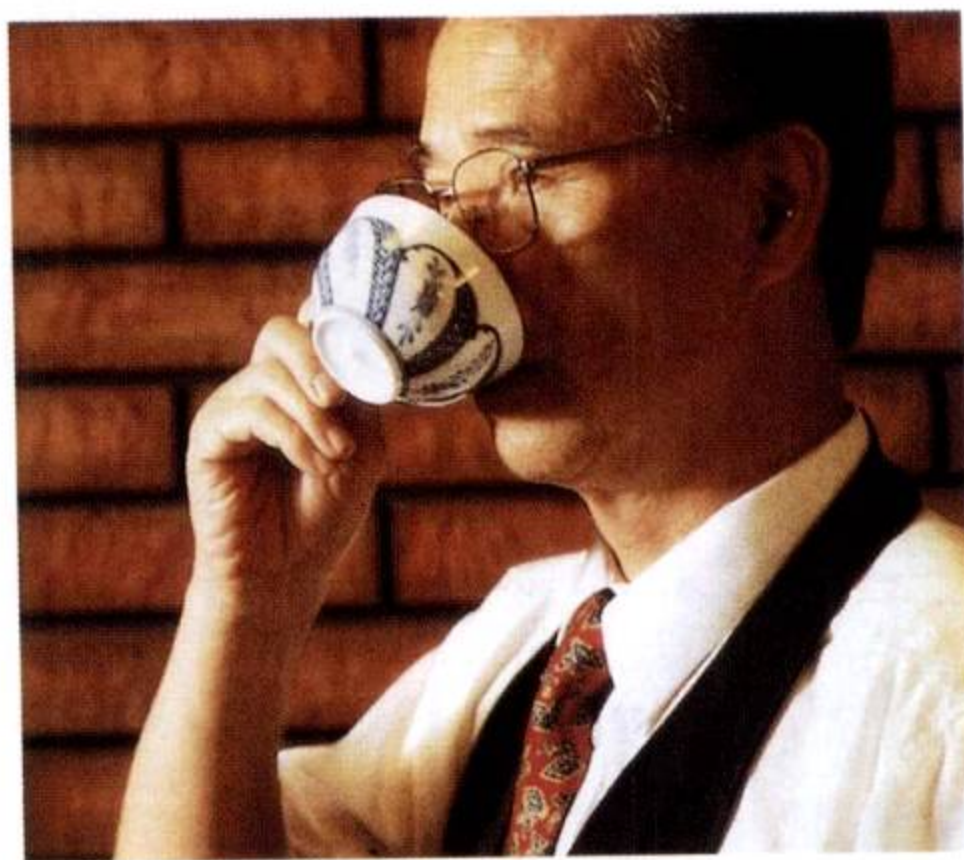
■ 烘焙不容失败

绿色的咖啡生豆还谈不上任何味道和芳香，只有经过上火烘焙后，咖啡独特的香浓美味才会产生。这就是咖啡豆的烘焙作业。

再优质的生豆，一旦烘焙失败，就意味着全盘失败。如此重要的烘焙作业，是咖啡之所以成为咖啡的极其重要一环。

具体烘焙方法请参看 P.74。烘焙度分为八级，但只看说明是无法理解其口味区别的，有兴趣的读者请亲自烘焙尝试一下，这样就可发现自己喜爱的口味。

■ 自家烘焙的经历



饮用自己亲手制作的独创咖啡，是最令人幸福的一刻。

可以毫不夸张地说，烘焙决定了咖啡的一切。以下简单介绍一下我自己烘焙咖啡豆的经历。

最初采用的方法是手滤网式烘焙具，烘焙时，把店内搞得满是烟雾和焦糊味。其后采用的方法是市售的电加热烘焙机，但这种机器不能充分发挥出生豆的口味特点，让人遗憾，

于是我产生了专门制作一部烘焙机的想法。

我请相关业者专门制作了一台小型的半热风式烘焙机，有双层烘焙罐，独创的烘焙机就这样诞生了。用这台烘焙机，我每天边烘焙，边训练自己的五官感觉，这种日积月累的经验积累，为我现在的烘焙技术奠定了坚实的基础。

现在，我使用着某一品牌的烘焙机进行烘焙作业。虽然自家烘焙已经历了20年的岁月，但现在咖啡豆烘焙好的那一刻，仍令我激动。



为了烘焙出自己满意的口味，请业者专门打造的独创烘焙机。



最初使用的手滤网式烘焙具。

■ 最幸福的一刻

经历了咖啡树的栽培、收获，到加工、烘焙，终于要迈向最后的幸福时光。这是至高无上的一刻，也许是自我满足，但这杯咖啡绝对不逊色于世界上任何一杯！这是因为我用自己的双手，按自己的方式，追求独属于我自己的品味。



第二代使用的市售电热式烘焙机。但无法烘焙出理想的口味，令人遗憾。



咖啡与香蕉的密切关系

咖啡产地也出产香蕉，咖啡与香蕉有着密切的关系

香蕉是遮阴树

P.161 已经谈到，我的温室里种植了香蕉作为遮阴树（Shade Tree）。所谓遮阴树，是为咖啡树遮挡直射阳光的树，要选择比咖啡树高大的树种。

咖啡树是咖啡带这样的热带地区的植物，本应具备耐热、耐强光的能力，为何需要遮阴呢？这是因为，咖啡树叶在直射阳光暴晒下，叶面温度升高，叶背面的气孔就会关闭，这样咖啡树叶就无法吸收到 CO_2 ，咖啡树的生长就会停止。

因此，咖啡树多生长在热带地区的山地，树不是很高，在树林中属于下层植物，具有依靠蔽阴生长的特点，所以创造遮阴环境对咖啡树生长非常重要。

香蕉与咖啡的缘分

香蕉等遮阴树，不单有遮阴作用，还能吸收水和 CO_2 ，通过光合作用，产生出碳水化合物，为咖啡树生长提供能量。

另外，香蕉树生长速度快，可作为副产品获得经济收益，所以咖啡出产国几乎



香蕉的营养价值很高，请与咖啡一起品尝。

都同时出产香蕉，一举两得。

在栽培香蕉过程中，我忽然领悟到：香蕉无种子，只吃其果肉；咖啡去掉果肉，只饮其种子，两者之间似乎存在一种命中注定的缘分。除了遮阴与提供能量、主产品与副产品之外，或许还存在着某种未知的微妙关系。

■ 营养价值很高的香蕉

香蕉是营养价值很高的水果，单说是副产品，也许太轻视它了。

香蕉中含有大量能为人体提供能量的糖分，易疲劳、体质弱的人，常吃香蕉或许有效。

香蕉中含有丰富的钾。钾具有降低血压作用，人体缺乏钾，会导致肌肉软弱、心血管功能失调。香蕉还富含镁，是骨骼的重要成分。

总之，香蕉的有益成分很多。我的温室里种植了好几棵又大又甜的香蕉，请来一起品尝一下咖啡和香蕉。



香蕉树作为遮阴树，助咖啡树成长。



咖啡用语小词典

为了成为真正的“咖啡通”

外皮 (Outer skin):

包裹于咖啡果 (coffee cherry) 表面的硬皮, 内含胶状果肉。

阿拉伯种 (Arabica):

咖啡三大原种之一。另两种是罗巴斯塔 (Robusta) 和利比利卡 (Liberica)。原产地为埃塞俄比亚, 世界咖啡产量的70%为阿拉伯种, 它在三大原种中口味及香味最佳, 但缺点是不耐病虫害。

香气 (Aroma):

指鼻子嗅觉感觉到的气味。

依布立克 (Ibrik):

土耳其式咖啡冲泡器具, 用纯铜或黄铜 (铜与锌的合金) 制造, 带长柄, 形似大勺子。

蒸馏咖啡 (Espresso):

意大利式咖啡。深度烘焙的咖啡豆经极细研磨后, 用蒸汽快速冲泡的咖啡。Espresso 是意大利语“快速”的意思。

L 值:

表示烘焙程度的数值。以黑色为 0° , 以白色为 100° , 用测色计测量物体反射光线的明亮程度。数值越小, 表明烘焙程度越深。

多年豆 (Old crop):

指上年度以前收获的咖啡豆。颜色变淡, 咖啡本来的香气逐渐消失, 但口味柔和。

气体置换包装:

市售咖啡豆的包装方法之一。将咖啡豆装入薄膜或铝箔的袋内, 将包装袋内的空气抽出, 充入氮气等惰性气体, 使袋内氧气浓度降低, 以达到防止氧化变质的目的。

杯试 (Cup testing):

对咖啡口味及香味的检查。在销售咖啡生豆时, 要对其产地及各品牌的质量进行检查, 从事这项检查工作的人叫 Cup tester, 对咖啡的香味及酸味、苦味、甜味、浓厚度以及异嗅、异味等进行全面的检查, 这种检查工作称做“杯试”。

咖啡因:

咖啡豆及茶叶中含有的成分, 有防止瞌睡、消除大脑疲劳、兴奋交感神经等作用。咖啡豆中咖啡因的含量一般在 $1\% \sim 2\%$ 左右。

卡丽塔式:

纸滴滤法冲泡咖啡时所使用的滤斗种类之一。有3个滤孔的滤斗称为“卡丽塔式”(三孔式), 使用时分数次注入开水, 快速冲泡提取。

含气包装:

市售咖啡豆的包装方法之一。将咖啡豆装入塑料膜或铝箔包装内, 直接封口、贴标签。由于不能长期保存, 购买后应尽早移入密闭容器中。

绿咖啡豆 (Green coffee):

即烘焙前的咖啡豆, 又称生豆。是将咖啡果内的种子取出加工完成后的成品, 呈绿色, 比烘焙豆体积小, 烘焙后体积变大, 并变成棕色。

年份 (Crop):

指咖啡豆的收获时期及其后经过的时间。收获后随时间推移, 咖啡豆口味会发生变化。根据收获后的年数, 分为 new crop (新豆)、past crop (一年豆)、old crop (多年豆) 三种。

缺陷豆:

生豆中含有的不利于冲泡出优质咖啡

的不良豆的总称,包括状态不良的豆,也包括砂粒、小树枝等异物。这些缺陷豆会影响咖啡口味,出货前要经过筛选或手工挑拣(hand pick)工序,以去除之。

浓厚度:

指味道的深厚程度,味觉上的醇厚感觉,又称作 body。

咖啡壶 (Coffee server):

冲泡出的咖啡液存放的容器,可用保温器直接保温。

咖啡樱桃 (Coffee cherry):

咖啡树结的红色果实。咖啡树开的花凋谢后,就会结出绿色的果实,而后逐渐变红、成熟,因形似樱桃而得名。咖啡樱桃中有两粒种子相向而居,这就是咖啡豆。

咖啡带 (Coffee belt):

指赤道南北两个回归线(南北纬各25°)之间的地带,此地带内咖啡产区众多,如带子般绕地球一圈,故而得名。这一地带拥有适宜咖啡生长的气候及土壤条件,年平均气温在20℃左右,年均降雨量在1 500~1 600毫米,一年中温差小。

咖啡名人:

指拥有相当丰富咖啡知识及技术,能对消费者提供专业咨询的咖啡销售员。需经日本专业咖啡协会主办的咖啡名人培训班进修学习,考试合格后获得资格认定。接受培训的人员,必须是在日本专业咖啡协会的会员企业中从事咖啡销售或服务的人员。

虹吸式器具:

咖啡冲泡器具之一。下部的烧瓶内加入水,加热后水沸腾,热水升入上部的滤斗内,与滤斗内的咖啡粉混合并滴滤,提取出咖啡液。

遮阴树 (Shade tree):

指栽培咖啡树时,为遮蔽强烈阳光直射而专门种植的防护树。通常用香蕉树等高大的树种作为防护树。

真空包装:

市售咖啡豆的包装方法之一。将咖啡

豆装入薄膜或铝箔袋内,用机器将袋内空气抽掉。真空包装有利于咖啡豆保鲜,但在抽真空时连咖啡豆的香味也一起抽掉了,这是其缺点。

银皮 (Silver skin):

咖啡果的果肉内侧的内果皮(parchment)里层的皮,因呈银色而得名。在加工过程中几乎被去除,里面包裹着绿咖啡豆。也称为 chaff。

水洗法:

将咖啡果加工成绿咖啡豆(生豆)的方法之一。咖啡果收获后,将其浸入水槽内,去除缺陷豆,使其发酵后,再去掉果肉,洗净,晒干后用脱壳机脱去内皮及银皮。又称为 Washed。另外还有非水洗法(Unwashed)。

过滤筛 (Screen):

咖啡生豆按大小的分类方法。用不同大小筛目的专用筛子,分出咖啡生豆的大小。生豆的大小决定了其等级。

标准咖啡杯 (Standard cup):

指通常使用的咖啡杯,又称为普通咖啡杯(Regular Cup)。

蒸热牛奶 (Steam milk):

用蒸汽加温并发泡后的热牛奶。将蒸汽喷嘴插入牛奶中,通过喷出蒸汽而使牛奶快速加温,同时由于空气的进入使牛奶产生大量泡沫,故又称为发泡牛奶。操作时要由浅入深。

单品咖啡 (Straight coffee):

根据各种咖啡豆的不同个性特点,分别采用不同的烘焙方法及研磨方法,单独冲泡出的咖啡。是混合咖啡(Blend coffee)的反义词。

加工:

又称精制,是将收获后的新鲜咖啡果,经一系列工艺流程,去掉外皮、果肉、内皮、银皮及水分,制成生咖啡豆的过程。分水洗法及非水洗法两种方法。

中心沟 (Center cut):

咖啡果内种子(豆)内侧中间的沟状凹陷。

单杯量 (Solo):

意大利式咖啡杯的一种。在意大利,喝蒸馏咖啡 (Espresso) 时,较小的杯叫 solo (单杯量),较大的杯叫 dopier (双杯量)。

品质类型 (Type):

咖啡生豆分类方法之一。根据在一定量的咖啡豆中混入的缺陷豆的数量来进行分类。以缺陷豆少者为佳。

虎皮 (Tiger skin):

在冲泡蒸馏咖啡时,咖啡液表面形成的浅棕色泡沫层。如果用调羹搅拌也不消失,表明冲泡成功。

荷兰式咖啡 (Dutch coffee):

是用冷水长时间浸泡的咖啡冲泡方法。使用独特的冷水滤斗来冲泡提取,又称为水滤咖啡。据说是荷兰人统治印尼时期,由印尼当地的荷兰人发明的。

单宁 (Tannin):

咖啡中含有的绿原酸 (chlorogenic acid) 类,生豆中含有量约 8%,烘焙后会分解掉。有刺激胃液分泌、消除活性氧的作用。

捣具:

冲泡蒸馏咖啡时使用的工具之一,将装入滤斗的咖啡粉捣压紧。

提取:

水通过咖啡粉滤出咖啡液的过程,即冲泡过程。

意式小杯 (Demitasse cup):

一种专门用于喝蒸馏咖啡的意大利式小咖啡杯,容量约为普通咖啡杯的一半。

特殊阀门设计包装:

市售咖啡豆的包装方法之一。在包装袋封口上设计一个用薄膜制作的双层结构的阀门,装入烘焙豆后,其发酵产生的碳酸气体会从阀门排出,外面的气体却进入不了袋内。

双杯量 (Dopier):

意大利式咖啡杯的一种。在意大利,喝蒸馏咖啡时,较小的意式小杯叫 solo

(单杯量),较大的意式小杯叫 dopier (双杯量)。

滤斗 (Dripper):

冲泡咖啡的用具之一,用滤纸或滤布以滴滤法冲泡咖啡时使用。

土耳其式咖啡:

深度烘焙的咖啡豆极细研磨,放入黄铜制带长柄的依布立克 (Ibrik) 中,加水后直接用火煮出来的咖啡。

新豆 (New crop):

当年收获的咖啡生豆。呈青绿色,香味、口味俱佳。

绒布滴滤式:

咖啡冲泡方法之一。使用绒布滤袋滴滤冲泡,能最大限度地提取咖啡的美味,是许多咖啡迷爱用的方法。

渗滤壶 (Percolator):

咖啡冲泡器具之一。上部的斗内加入咖啡粉,下部容器内加入水,加热煮沸后,开水通过小管升入上部斗内,经过咖啡粉后再回落到下部,如此循环提取。

一年豆 (Past crop):

上年度收获的咖啡生豆。绿色开始变淡,与当年收获的新豆相比,甜味较明显,但香味减弱。

内果皮 (Parchment):

包裹于咖啡豆银皮外的一层棕褐色的皮。

烘焙 (Roast):

使用火力烘烤咖啡生豆。通过烘焙,使咖啡豆产生独特的口味及香味。根据烘焙时间长短,烘焙程度各异,咖啡豆的口味也各不相同。

烘焙度:

烘焙的程度,根据烘焙时间长短,咖啡豆口味各异。按美国式分法,烘焙度共分八级:浅度烘焙 (light roast)、肉桂色烘焙 (cinnamon roast)、中度烘焙 (medium roast)、深度烘焙 (high roast)、都会式烘焙 (city roast)、全都会式烘焙 (full city roast)、法式烘焙 (French roast)、意大利

式烘焙 (Italian roast)。

膨松化 (Puffing):

由烘焙导致的化学变化引起。生咖啡豆经烘焙后, 体积增大, 重量减轻, 这种现象称为膨松化。

Barista:

意大利语, 指制作蒸馏咖啡、果汁、鸡尾酒等饮料的专业调配师。

果肉 (Pulp):

包裹于咖啡果外皮下的胶质部分。

手工挑拣 (Hand pick):

将咖啡生豆中的缺陷豆去除掉的手工作业。在咖啡产地, 虽然有选豆机可将缺陷豆筛选掉, 但仍会有一些残留, 因此, 需要再次以手工方法进行挑拣作业。

圆豆 (Pea berry):

咖啡果中通常有两粒种子, 但有的果子只有一粒种子, 且呈独特的圆形, 故又称为圆豆。

非水洗法 (Unwashed):

将咖啡果加工成绿咖啡豆 (生豆) 的方法之一。咖啡果收获后, 直接晒干, 用脱壳机脱壳。另外还有水洗法 (Washed)。

滤纸 (布):

冲泡咖啡的用具之一, 用于滴滤咖啡粉。但土耳其式咖啡等冲泡时不使用滤纸 (布)。

发泡牛奶 (Form milk):

用蒸汽鼓起泡沫的牛奶。是蒸热牛奶的泡沫部分。

平豆 (Flat bean):

咖啡果中通常有两粒种子, 各自的平面相对合抱成一个椭圆形。又称为平豆。

口味 (Flavor):

口腔感觉到的风味。

混合咖啡 (Blend coffee):

将各种特性的咖啡豆混合配在一起, 产生新的口味。是单品咖啡 (Straight coffee) 的反义词。

纸滴滤法:

咖啡冲泡方法之一, 使用滤纸来冲泡咖啡。

越南式咖啡:

咖啡杯内先加入炼乳, 将滤斗直接架在杯上, 注入开水冲泡。

研磨器 (Mill):

将烘焙咖啡豆磨碎、磨细的器具。有手动式和电动式两种, 又称 Grinder。

牛奶打泡器:

制作卡布其诺等咖啡时使用的器具, 通过搅拌牛奶使其产生泡沫。

梅丽塔式:

纸滴滤法冲泡咖啡时使用的滤斗之一。滤斗上只有 1 个滤孔, 提取液滴落速度慢, 闷泡后再次注入开水一次完成。

碘味:

杯试 (cup testing) 时间闻到的药品样异味。

利比利卡种 (Liberica):

咖啡三大品种之一, 原产于非洲利比里亚, 在利比里亚、苏里南、科特迪瓦等国种植。苦味重, 日本几乎无进口。

研磨度:

研磨咖啡颗粒的粗细程度。本书分为极细研磨、细研磨、中细研磨、中研磨、粗研磨五个等级。

普通咖啡 (Regular coffee):

用纯咖啡豆冲泡, 不添加其他东西的咖啡总称, 区别于速溶咖啡 (Instant coffee)。

烘焙器具 (Roaster):

烘焙生咖啡豆的器具, 也指烘焙从业者。烘焙器具有手滤网式、取样式、手摇滚筒式等。

罗巴斯达种 (Robusta):

咖啡三大原种之一。原产于非洲刚果, 占世界咖啡产量的 20%~30%。与阿拉伯种 (Arabica) 和利比利卡种 (Liberica) 相比, 容易栽培, 适合低地种植, 环境适应力强, 但果实较小。

经典咖啡手册



ISBN 7-5345-4750-4



9 787534 547508 >

凤凰出版传媒网: www.ppm.cn

ISBN 7-5345-4750-4
Z·604 定价: 29.00 元